

# 九段プレジール12月のディナーメニュー

---

## アミューズ

始まりの一口

### 冷たいオードブル

ずわい蟹のムースと甲殻類のジュレ  
冷たいカリフラワーのブルーテと共に

### 温かいオードブル

薄い生地で包んだ牡蠣の軽い煮込み  
胡桃オイルで香りをつけた春菊のサラダ

## お魚料理

白身魚と帆立のポワレ

そのヒモと野菜の旨みのエッセンス

## お肉料理

仔牛のソテー 柚子の香り

(+¥1,200で国産黒毛和牛に変更できます。)

## デザート

林檎のロースト

ブルーチーズとカルヴァドスのグラスを添えて

食後のお飲み物・プティフール