

九段プレジール6月のディナーメニュー

アミューズ

始まりの一口

オードブル

鱧のフリットとトマトのムース

胡瓜のヴィネグレット

ポタージュ

どうもろこしの冷たいポタージュ

トリュフとベーコンの泡

お魚料理

北海道白身魚のポワレ

甲殻類のソース アイオリの香り

お肉料理

仔羊の包み焼き 数種類の野菜をベースにした

卵の花とオリーブオイルのジュ

(+¥1,200で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

焼きイチジクと練乳のソルベ

食後のお飲み物・プティフル

今月のフォワグラ料理

※「至福コース」は温かいオードブルがフォワグラ料理になります。

詳細はスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。