

九段プレジール11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

鰯のコンフィとセップ茸のブランダード
林檎と胡桃のヴィネグレット

オードブル

白子のムニエルシェリービネガーの香り

お魚料理

北海道白身魚のポワレ
数種類の木の子の旨みをソースにして

お肉料理

蝦夷鹿のロースト
黒胡椒と赤ワインのボルドレーズ

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

柿のキャラメリゼとほうじ茶のアイス

食後のお飲み物・プティフール

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。