

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

オードブル

薄いサブレにのせたズワイガニと洋梨
焼きナスのムースに蟹味噌と殻の旨みの雫

オードブル

鴨と穴子の包み焼き
セップ茸と牛蒡のカプチーノ

お魚料理

白身魚のポワレ

ブイヤベースのジュとビーツのルイユ

お肉料理

猪ロース肉のロースト

さつまいものキャラメリゼと白ゴマのソース

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

林檎のムースとラム酒につけたマドレーヌ

蜂蜜レモンのソルベ

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」はメインをお魚料理かお肉料理かお選びいただき
メインの後にフォワグラ料理をご用意致します。

詳細はスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。