

九段プレジール3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

葉玉ねぎのエチューベ

ホッキ貝と蛍烏賊 白ワインのジュレ 春の訪れ

オードブル

リードヴォーとともに軽く煮た

落とスペルト小麦

お魚料理

白身魚のポワレ

グリーンピースのピューレと胡桃のソース

お肉料理

鴨胸肉のロースト

八丁味噌とブルーチーズの旨味

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

オレンジのジュレにあわせたピニャコラーダの

スープとローズマリー風味のアイス

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。