

九段プレジール4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

ズワイガニとウドのマリネ
蟹味噌のムースとトマトのジュレ

オードブル

やわらかく火を通した桜鱒
旬のホワイトアスパラガスをソースにして

お魚料理

白身魚のポワレ

軽い燻製にかけた蛤とアンチョビの旨味

お肉料理

高知県四万十ポークのロースト
オレンジ風味のガストリック 山椒の香り

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

桜の塩漬けを入れて焼いたバイクドチーズ
桜風味のソルベを添えて

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。