

九段プレジール5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

鱈のフリットと筍のソテー
甘酸っぱいマンゴーと野菜の旨味

オードブル

ホワイトアスパラガスの冷たいスープ
富山県の白海老とコンソメジュレ

お魚料理

白身魚のポワレと春キャベツのムース
和だしをベースにした白ワインソース

お肉料理

瞬間燻製にかけた仔羊のロースト
そら豆とローズマリーのソース

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

バナナのキャラメリゼとラム酒のアイス
オレンジ風味の軽いクリーム

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。