

九段プレジール6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

稚鮎のフリットと加賀太胡瓜のマリネ
トマトのムースとディル、オレンジの香り

オードブル

甲殻類の冷たいビスク

お魚料理

白身魚のポワレ

グリーンアスパラガスとバジルのソース

お肉料理

赤ワインとシェリービネガー香る

四元豚の煮込み

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

メロンのスープとチョコのムース

ペルノー酒風味

食後のお飲み物・プティフル

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。