

九段プレジール8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

真イカと帆立貝のポワレ
どうもろこしのムースとパルメザンの粉

オードブル

ハモと焼きナスの包み焼き
イチジクとザクロの甘酸っぱい酸味

お魚料理

白身魚のポワレ

トマトのコンソメをバターでつないで

お肉料理

仔羊のコンフィ 軽いクミンの香り
ローストニンニクともろみのソース

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

バナナのパウンドブリュレ仕立て
ミョウガのソルベと共に

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。