

## 九段プレジール9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

出汁とコンソメでまとめた焼き茄子・帆立・ズワイガニ  
爽やかなキュウリとクルミのヴィネグレット

### オードブル

秋刀魚のブランドードと里芋のポタージュ  
タイムとオリーブオイルの香り

### お魚料理

白身魚のポワレ

鳴門ワカメのブルブラン

### お肉料理

博多地鶏のロースト

生姜とバジルのソース

(+¥1,650で国産黒毛和牛に変更できます。)

### デザート

栗のムースと牛乳のソルベ

コアントロー風味

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。