

## 九段プレジール10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

低温のオイルで火を入れた鰯のコンフィ  
イチジクと紫マスタードのソース アクセントにスタチの塩を・・・

### オードブル

白子とジロール茸の軽い煮込み

### お魚料理

白身魚のポワレ

ムール貝を入れた甲殻類とサフランのソース

### お肉料理

小鳩のローストとジャガイモのガレット

クレームドポルト

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

### デザート

柿のムース

抹茶の苦みとクルミのプラリネ

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。