

季節のディナーコース

九段プレジールでは旬の食材をふんだんに使用し、フレンチをベースにした
『和』のテイストを取り入れた
月替りのディナーメニューをご提供いたします。

『九段』 コース ¥8,500-(税込)

アミューズ・オードブル・温かいオードブル
魚料理or肉料理
デザート・食後のお飲み物・プティフール

『喜び』 コース ¥9,800-(税込)

アミューズ・オードブル・温かいオードブル
魚料理・肉料理
デザート・食後のお飲み物・プティフール

『至福』 コース ¥12,000-(税込)

アミューズ・オードブル・温かいオードブル
フォワグラ料理・魚料理or肉料理
デザート・食後のお飲み物・プティフール

シェフのおまかせコース(要予約) ¥15,000~

お客様のご予算に応じて承ります。
お気軽にご相談ください。

フレンチ レストラン 九段
フレジール

*ディナータイムはサービス料を別途頂戴致します。

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鯛のコンフィ
イチジクと紫マスタードのソース アクセントにスダチの塩を・・・

オードブル

白子とジロール茸の軽い煮込み

お魚料理

自身魚のポワレ
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。