

九段プレジール11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

蝦夷アワビのポッシュェ ポロネギのエチュベと焼き茄子
クルミのヴィネグレットと肝のソース

ポタージュ

春菊のポタージュ
手長海老のムースとポワレと添えて

お魚料理

白身魚のポワレ
自家製味噌とレンズ豆のブルブラン

お肉料理

猪の煮込み
グリーンペッパーとマデラ酒の香り
(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

キャラメリゼした林檎のタルトと
ブルーチーズのアイス

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。