

九段プレジール 春の限定ランチメニュー

九段プレジールでは、桜が咲くこの時期だけの
特別なメニューをご用意致します。

オードブル/スープ/メイン(お魚 or お肉)/デザート/食後のお飲物

¥4,800-(税込)

<アミューズ>

始まりの一口

<オードブル>

サーモンのコンフィとホタルイカ
ビーツのピューレ 香草とオレンジの香り

<スープ>

春の彩り グリーンピースのポタージュ

<メイン>

白身魚のポワレ

サフランとバージンオイルのジュ

or

仔牛のロースト

桜のツボミの塩漬けとローズマリーのソース

(+¥1,500で国産黒毛和牛のローストに変更できます)

<デザート>

桜風味のブラマンジェ

ほうじ茶のアイス

<食後のお飲物>

珈琲か紅茶をお選び頂けます。

【期間限定ドリンクメニュー】

桜スパークリングワイン・・・¥1,500-

桜のシロップ漬けを浮かべたプレジールのオリジナルドリンクです。
ノンアルコールのスパークリングワインでもご用意致します。

この他にもグラスワインを¥1,300~ご用意しております。詳細はお気軽にお尋ね下さい。