

## 九段プレジール4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

軽く火を通した赤貝のマリネ  
グリーンピースのムースとコンソメジュレ 湘南ゴールドの香り

### オードブル

ホワイトアスパラとオマール海老  
トランペット茸のナージュ仕立て

### お魚料理

白身魚のポワレ  
レンズ豆とカルダモンのソース

### お肉料理

仔牛のロースト香草風味  
赤ワインソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

### デザート

桜風味のブランマンジェ  
ほうじ茶のアイス

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。