

九段プレジール5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

新玉ねぎに冷たいピュレ

鱈のフリットとフキのマリネ ジュンサイを添えて

オードブル

甲殻類の冷たいビスク

シマエビのタルタル オレンジの香り

お魚料理

白身魚のポワレ

サフランとバジルのソース

お肉料理

軽く薫香をつけた仔羊のロースト

ガラムマサラと焦がしニンニクのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

湘南ゴールドとヨーグルトのムース

ピニャコラーダのスープ仕立て

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。