

九段プレジール8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

低温で火を通したサーモンのコンフィ
茄子のエチュベとビーツとクルミのヴィネグレット

ポタージュ

桃とトマトのガスパチョ
ムール貝の白ワイン蒸し

お魚料理

白身魚のポワレ 干しエビの軽いソース

お肉料理

地鶏のロースト
バジルとミョウガのジュ

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

パッションフルーツのムース
白ワインのジュレとピニャコラーダ

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。