

季節のディナーコース

.....
九段プレジールでは旬の食材をふんだんに使用し、フレンチをベースにした
『和』のテイストを取り入れた
月替りのディナーメニューをご提供いたします。

『九段』コース ¥9,500-(税込)

アミューズ・オードブル・温かいオードブル
魚料理or肉料理
デザート・食後のお飲み物・プティフール

『喜び』コース ¥11,500-(税込)

アミューズ・オードブル・温かいオードブル
魚料理・肉料理
デザート・食後のお飲み物・プティフール

『至福』コース ¥13,500-(税込)

アミューズ・オードブル・温かいオードブル
魚料理・肉料理+フォワグラ
デザート・食後のお飲み物・プティフール

シェフのおまかせコース(要予約) ¥17,000~

お客様のご予算に応じて承ります。
お気軽にご相談ください。

九段プレジール 14周年ディナーコース

アミューズ

始まりの一口

オードブル

ヤリイカの軽い燻製とシャインマスカット
セップ茸のフォンダン

オードブル

蝦夷鹿と鴨のパイ包み
ネズの実のソース

お魚料理

白身魚のポワレ
渡り蟹のビスク仕立て

お肉料理

鶉のロースト
コニャックとグリーンペッパーのソース
(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

今月のデザート

食後のお飲み物・プティフル