

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