

九段プレジール11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

鰯のコンフィ

すりおろした蕪とクルミのヴィネグレット

オードブル

セップ茸のブルーテ

ウサギのもも肉と林檎のキャラメリゼ

お魚料理

白身魚のポワレ

あおさと野菜のブイヨンの乳化とバージンオイル

お肉料理

仔羊の煮込み

柚子とクミンの香り

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

マンゴーのブリュレとチョコレートソース

食後のお飲み物・プティフール