

九段プレジール1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

イノシシのテリーヌ

軽くスモークにかけた栗のキャラメリゼ

オードブル

帆立貝とセップ茸のソテー

スペルト小麦と蕪のスープ

お魚料理

白身魚のポワレ

甲殻類のビスクをソースにして

お肉料理

鹿児島県黒豚のロースト

柚子の香るソース、芹のサラダを添えて

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

抹茶のタルトと木苺のソルベ

食後のお飲み物・プティフール