

九段プレジール2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

北寄貝と帆立貝、ツブ貝のマリネ

セップ茸のデュクセルと白ワインのジュレ 山葵の香り

オードブル

真鱈白子のムニエル

芽キャベツと白エビのエチューベ

お魚料理

アンコウのポワレ

焼茄子とかえしのジュ

お肉料理

仔羊のロースト

九条ネギのソース、レモンの香り

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

チョコレートのババロアと木苺のスープ

食後のお飲み物・プティフル