

九段プレジール3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

燻製にかけた金目鯛

筍のマリネと自家製味噌と黒オリーブのヴィネグレット

オードブル

ホワイトアスパラガスとツブ貝

グリーンピースのスープ、春の香り

お魚料理

白身魚のポワレ

レモンと出汁のバターソース

お肉料理

仔牛のロースト

グリーンペッパー入りのマデラソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

ほうじ茶のブラマンジェとライチのムース

食後のお飲み物・プティフール