

# 九段プレジール 春の限定ランチメニュー

九段プレジールでは、桜が咲くこの時期だけの  
特別なメニューをご用意致します。

アミューズ/オードブル/スープ/メイン(お魚 or お肉)/デザート/食後のお飲物

**¥4,800-(税込)**

<アミューズ>

ハムのムース

<オードブル>

軽くスモークにかけた金目鯛と帆立  
甘酸っぱい湘南ゴールドのヴィネグレットと白インゲンのピューレ

<スープ>

グリーンピースのポタージュ

<メイン>

白身魚のポワレ

白海老入りの白ワインソース

または

鴨胸肉のロースト

レンズ豆と山椒の香り

(+¥1,500で国産黒毛和牛のローストに変更できます)

<デザート>

抹茶のパウンドケーキと桜風味のソルベ

<食後のお飲物>

珈琲か紅茶をお選び頂けます。

【期間限定ドリンクメニュー】

桜スパークリングワイン・・・¥1,500-

桜のシロップ漬けを浮かべたプレジールのオリジナルドリンクです。  
ノンアルコールのスパークリングワインでもご用意致します。

この他にもグラスワインを¥1,300~ご用意しております。詳細はお気軽にお尋ね下さい。