

九段プレジール4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

ホワイトアスパラガスのサラダ
桜鯛のマリネと湘南ゴールド白エビのヴィネグレット

オードブル

軽く火を入れたオマール海老と帆立
落のとうとオリーブの香り

お魚料理

白身魚のポワレ
トマトのコンソメのスープ仕立て

お肉料理

柔らかく火を通したホロホロ鳥のロースト
シャンピニオンデュクセルとクルミオイル

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

カンパリオレンジのジュレと牛乳のソルベ

食後のお飲み物・プティフール