

九段プレジール5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

北海道オニエビとツブ貝のマリネ
胡桃と胡瓜のソース レモングラスのジュレを添えて

ポタージュ

新玉ねぎの冷たいポタージュと白貝のナージュ

お魚料理

白身魚のポワレ
バジル風味のデュグレレ

お肉料理

鶉のロースト
燻製にかけた春キャベツのソース
(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

ローズマリー風味のヨーグルトのムース
マンゴースープ仕立て

食後のお飲み物・プティフル