

九段プレジール6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

稚鮎のフリット ルバーブのコンフィチュール
シェリービネガーとミントの香り

オードブル

薄いパイ包み焼きにした
帆立のムースとオマール海老 岩海苔のソース

お魚料理

白身魚のポワレ
軽い甲殻類のソース

お肉料理

高知県四万十ポークフィレ肉のロースト
ミョウガとバジルのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

ハイビスカスとアセロラのジュレ
薔薇風味のソルベを添えて