

九段プレジール7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

冬瓜のジュレと真鯛のマリネ
赤ピーマンのムースとバジルの香り

オードブル

穴子のベニエ 出汁とトマトのコンソメで仕上げた
ムール貝とズイキのプロヴァンス風

お魚料理

白身魚のポワレ

穂紫蘇入りのバターソース

お肉料理

博多地鶏のロースト

甘酸っぱいイチジクのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

ブルーベリーのムースとパッションフルーツ

食後のお飲み物・プティフール