

九段プレジール8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

スズキで包んだズワイガニ

冷たいトウモロコシのブルーテとコンソメジュレ

オードブル

リード・ヴォーといちじくのロースト

焼きナスのピュレ バルサミコの香り

お魚料理

白身魚のポワレ

香草とシャンピニオンのソース

お肉料理

青森県産山崎ポーク肩肉のロースト

青柚子のソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

無農薬ブルーベリーのソルベとコンポート

食後のお飲み物・プティフル