

九段プレジール9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

ヤリイカとシャインマスカット
玉葱ムースとかえしの旨み

オードブル

軽く火を通した真牡蠣
セップ茸と銀杏

お魚料理

白身魚のポワレ
レモングラスとスタチの香り

お肉料理

蝦夷鹿のロースト
サフラン風味のソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

カフェ風味のババロアと洋梨

食後のお飲み物・プティフール