

## 九段プレジール10月のディナーメニュー

---

### アミューズ

帆立貝とジロール茸

### オードブル

軽く火を通したタスマニアサーモン

イチジクと秋ナスのマリネ

### オードブル

秋刀魚のブレンダーードとスモーク

セップ茸のソースと焦がし玉葱

### お魚料理

白身魚のポワレ

長ネギとジャガイモのエチュベ

ペルノー酒の香り

### お肉料理

豚スペアリブの赤ワイン煮込み

ネズの実風味

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

### デザート

キャラメルブリュレと林檎のソルベ

食後のお飲み物・プティフール