

## 九段プレジール12月のディナーメニュー

---

### アミューズ

牡蠣のフリット

岩海苔のソース

### オードブル

長葱のムースと牡丹海老

殻と豆乳のエッセンス

### オードブル

蝦夷鮑のムニエル

ジロール茸と肝の旨み

### お魚料理

白身魚のポワレ

春菊とほうれん草の軽いソース

### お肉料理

蝦夷鹿のロースト

赤ワインと紫マスタードの香り

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

### デザート

柿のブラマンジェ

キャラメルのアイス