

九段プレジール1月のディナーメニュー

アミューズ

サーモンのコンフィ 柚子の香り

オードブル

蕪のババロアと赤貝

甲殻類のコンソメジュレ

オードブル

オマール海老と芽キャベツのロースト

ノイリー酒のソース

お魚料理

白身魚のポワレ

ジロール茸のソース

お肉料理

仔羊のロースト

露のとうとコニャックのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

金柑のコンポート

ハチミツレモンのソルベ

食後のお飲み物・プティフル