

九段プレジール2月のディナーメニュー

アミューズ

春菊と干し海老のフラン

オードブル

博多地鶏胸肉とトランペット茸のマリネ

百合根と薄いサブレのタルト仕立て りんごとトリュフの香り

オードブル

白子のムニエル

真鱈のポタージュとバージンオイル

お魚料理

白身魚のポワレ

シェリービネガーと落のとうのソース

お肉料理

鴨胸肉のロースト 九条ネギのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

チョコレートプリンと苺のコンフィチュール

食後のお飲み物・プティフール