

九段プレジール3月のディナーメニュー

アミューズ

はじめの一口

オードブル

牡丹海老と北海ダコ、根セロリ
コンソメのジュレとオレンジの香り

オードブル

リードヴォーのグラッセ

お魚料理

白身魚のポワレ

桜エビの泡をソースに

お肉料理

青森県産山崎ポーク豚肩肉のロースト

ブルーチーズのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

林檎のキャラメリゼとシナモン風味のタルト

食後のお飲み物・プティフル