

# 九段プレジール 春の限定ランチメニュー

---

アミューズ/オードブル/スープ/メイン(お魚 or お肉)/デザート/食後のお飲物

**¥5,000-(税込)**

<アミューズ>

ハムのムース

<オードブル>

北海道タコと帆立貝の軽いスモーク  
根セロリのピュレとトリュフの香り

<スープ>

本日のポタージュ

<メイン>

白身魚のポワレ

甲殻類の泡とブルブランソース

または

青森県、山崎ポークのロースト

甘酸っぱい湘南ゴールドのソース

(+¥1,500で国産黒毛和牛のローストに変更できます)

<デザート>

桜風味のブランマンジェとソルベ

<食後のお飲物>

珈琲か紅茶をお選び頂けます。

---

## 【期間限定ドリンクメニュー】

桜スパークリングワイン・・・¥1,500-

桜のシロップ漬けを浮かべたプレジールのオリジナルドリンクです。

ノンアルコールの桜スパークリングワイン(¥1,300-)もご用意致します。

この他にもグラスワインを¥1,300~ご用意しております。詳細はお気軽にお尋ね下さい。