

九段プレジール4月のディナーメニュー

アミューズ

菜の花と桜エビのゼリー寄せ

オードブル

赤海老のタルタルとグリーンピースのムース
トリュフと湘南ゴールドの香り

オードブル

ホワイトアスパラのポワレ
つぶ貝の旨味をソースに・・・

お魚料理

白身魚のポワレ
蛍イカとうるいのブルーブラン

お肉料理

新玉ねぎと共に火を入れた仔羊

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

桜の葉で煮出したブランマンジェ

食後のお飲み物・プティフール