

九段プレジール5月のディナーメニュー

アミューズ

冷たい新玉ねぎのポタージュ

シマエビとレモングラス

オードブル

茄子のコンフィと真鯨のマリネ

甘酸っぱいルバーブの酸味をソースに

オードブル

穴子のフリット・セップ茸のピューレ

ポートワインとバルサミコのソース

お魚料理

白身魚のポワレ

そら豆のエチュベ

お肉料理

鳥取県、大山地鶏のロースト

焦がしニンニクのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

パッションフルーツのジュレとチョコレートのムース

食後のお飲み物・プティフル