

九段プレジール8月のディナーメニュー

アミューズ

根セロリポタージュ

オードブル

焼き茄子のムースと時鮭

コンソメジュレ、ライムの香り

オードブル

穴子の米粉揚げ バルサミコとかえし

万願寺とうがらし、ミョウガのソース

お魚料理

白身魚のポワレ バジルと舞茸のソース

お肉料理

鳥取県イノシシの網焼き

コニャックとオニオンのソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

ブルーベリーのムースグラッセ

食後のお飲み物・プティフール