

九段プレジール10月のディナーメニュー

アミューズ

オードブル

秋刀魚のスモークとセミドライにしたイチヂク
トリュフとジャガイモのサラダ
焦がし玉葱とグリーンペッパーのヴィネグレット

オードブル

北海道仙鳳趾の牡蠣のムニエル 甲殻類のリゾット

お魚料理

金目鯛の鱗焼き

かぼすとミョウガの軽いソース

お肉料理

蝦夷鹿のロースト

ビロードのような赤ワインソース

(+¥2,000で国産黒毛和牛に変更できます。)

デザート

バナナのババロアとキャラメルソース

食後のお飲み物・プティフール