

九段プレジール12月のディナーメニュー

今月のアミューズ

オードブル

カブのムース スミイカと洋梨のマリネ 柚子の香り

オードブル

香ばしく焼いたパイ生地
ウサギ股肉とつぶ貝のフリカッセ

お魚料理

白身魚のポワレ

サフランとペルノー酒香る甲殻類のソース

お肉料理

イノシシの煮込みのソテー

林檎のガストリックソース

(+2,000円で黒毛和牛に変更できます。)

デザート

柿のババロアと柔らかい紅茶のジュレ

食後のお飲み物・プティフール