

# *l'Auberge de l'Ill NAGOYA 2025*

## *MENU du NOËL*

### *CAVIAR, CRABES, HERBES*

Boule de Noëlに見立てた蟹とキャビアの一皿

### *HOMARD, CHOU-FLEUR, ÉPICES*

オマール海老のアヒージョとカリフラワーのロティとピューレ  
エピス香るクリュスタッセオイル

### *ST-JACQUE, CABILLAUD, TRUFFE NOIR*

真鰯、帆立貝と黒トリュフのムース 焼き葱の香り  
ジャガイモのフォンダン 2種のソース・トリュフ

### *WAGYU, CHAMPIGNONS, TOPINAMBOUR, BETTERAVE*

和牛アントレコートのロティ ソース・ポワブルヴェール  
茸のパンペルデュ トピナンブールのピューレ ビーツとミュールのピクルス

### *L'avant-dessert*

プレデセール

### *Bougie de Noël l'Auberge de l'Ill*

キャンドルに見立てたクリスマスデザート  
オーベルジュ・ド・リル風

### *MIGNARDIES*

小菓子

25,000 消費税・サービス料 13%別

31,075 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)  
テーブルごとに同じメニューをお選びください