Le Menu de Saison

（平日ディナー限定）

12,800（総額 16,192）

La sériole buri sauvage, kaki, croustillant de topinambours,
comté, velouté de topinambours et de pommes de terre au vin jaune
Wild buri amberjack with persimmon, Comté, Jerusalem artichoke croustillant,
and Jerusalem artichoke and potato velouté with a dash of vin jaune
天然鰤　柿　コンテチーズ　菊芋のクリスティアン
ヴァン・ジョーヌ香る菊芋とじゃが芋のヴルーテ

Le mutsu noir sauvage poêlé, épinards sautés,
racines braisées, jaune d'œuf confit, sauce amontillado
Pan-fried black mutsu with sautéed spinach, braised root vegetables,
confit egg yolk and Amontillado sauce
天然黒ムツのポワレ　ほうれん草のソテーと根菜のブレゼ
卵黄のコンフィ　ソース・アモンティリャード

Le rôti de chevreuil, galette de cèpes et ragoût de champignons,
purée de potiron, sauce Grand-Veneur et consommé de chevreuil de citron
Roast venison with a cep galette, mushroom ragout, pumpkin purée,
Grand-Veneur sauce and venison consommé
蝦夷鹿のロティ　セップ茸のガレットと茸のラグー　南瓜のピューレ
ソース・グランヴヌールと蝦夷鹿のコンソメ

L'éclair façon Mont-Blanc, mariage de chocolat de Madagascar et de châtaignes
Mont-Blanc-style éclair, a marriage of Madagascar chocolate and chestnuts
モンブランのエクレア仕立て
マダガスカル産ショコラと栗のマリアージュ

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

17,500（総額 22,138）

La salade de crabe kasumi de Hyogo et de navets,
gelée légère de crustacés, espuma de navet au parfum de yuzu
Hyogo kasumi crab and turnip salad, light crustacean jelly
and turnip espuma with a hint of of yuzu lime
兵庫県産香住蟹と蕪のサラダ仕立て　軽いクリュスタッセのジュレ
蕪のエスプーマ 柚子の香り

Les Saint-Jacques de Hokkaido meunière,
risotto à l'anguille de mer grillée, raisins Shine Muscat à la grecque, sauce muscat
Hokkaido scallops meunière with grilled conger eel risotto,
Shine Muscat grapes à la Grecque and muscat sauce
北海道産ホタテ貝のムニエルと穴子の焼きリゾット
シャインマスカットのグレック　ソース・ミュスカ

Le mutsu noir sauvage poêlé, épinards sautés,
racines braisées, jaune d'œuf confit, sauce amontillado
Pan-fried black mutsu with sautéed spinach, braised root vegetables,
confit egg yolk and Amontillado sauce
天然黒ムツのポワレ　ほうれん草のソテーと根菜のブレゼ
卵黄のコンフィ　ソース・アモンティリャード

Le rôti de chevreuil, galette de cèpes et ragoût de champignons,
purée de potiron, sauce Grand-Veneur et consommé de chevreuil
Roast venison with a cep galette, mushroom ragout, pumpkin purée,
Grand-Veneur sauce and venison consommé
蝦夷鹿のロティ　セップ茸のガレットと茸のラグー　南瓜のピューレ
ソース・グランヴヌールと蝦夷鹿のコンソメ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

L'éclair façon Mont-Blanc, mariage de chocolat de Madagascar et de châtaignes
Mont-Blanc-style éclair, a marriage of Madagascar chocolate and chestnuts
モンブランのエクレア仕立て
マダガスカル産ショコラと栗のマリアージュ

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

テーブルごとに同じメニューをお選びください
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております
The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax

Le Menu Haeberlin

24,000 (総額 30,360)

Le tartare de homard, gâteau de caviar oscietre et de mascarpone
Lobster tartare with a caviar and mascarpone gateau consommé jelly,
カナダ産オマール海老のタルタル
オシェトラキャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

La quenelle de faisan de Hokkaido et sa
compression de chou chinois, consommé façon Souvaroff
Hokkaido pheasant quenelle with pressed Chinese leaf
and Souvaroff-style consommé
北海道産雉のクネルと白菜のコンプレッション
そのコンソメ スヴァロフ風

Le filet de sole en ballotine, cannelloni aux coquillages, aux algues et au poireau
Ballotine of fillet of sole with shellfish, seaweed and leek cannelloni
黒舌のバロティーヌ
季節の貝類、あおさ海苔とポワローのカネロニ

La côtelette de pigeon Romanoff
— spécialité de l'Auberge de l'Ill — légumes
Pigeon cutlet Romanoff vegetables,
— an Auberge de l'Ill speciality —
<オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ>
コートレットピジョン　スタイル ロマノフ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le mille-feuille léger à la vanille et aux noisettes du Piémont
Light vanilla and Piedmont hazelnut mille-feuille
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

Spécialité de l'Auberge de l'Ill
Auberge de l'Ill speciality
オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ(コースのメイン料理と差し替え可能です)

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus
Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion
オマール海老のラグー　シャンピニオンと国産米のリゾット　トリュフのエミュルッション
Le Menu de l'Auberge de l'Ill　Remplacer *Replace*　差し替え　＋3,500円(総額4,428円)
Le Menu Haeberlin　Remplacer Replace 差し替え　＋2,700円(総額3,416円)

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes
Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles
特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み
Le Menu de Saison　Remplacer *Replace*　差し替え　＋4,400円(総額5,566円)
Le Menu de l'Auberge de l'Ill　Remplacer *Replace*　差し替え　＋3,500円(総額4,428円)
Le Menu Haeberlin　Remplacer Replace 差し替え　＋2,700円(総額3,416円)

テーブルごとに同じメニューをお選びください
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております
The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax

Le Menu Dégustation

35,000 (総額 44,275)

旬の食材を厳選して仕上げるシェフのお任せコース
4日前までにご予約をお願いいたします

L'amuse bouche
L'amuse bouche
アミューズ・ブーシュ

1er Entrée
1st Hors-d'oeuvre
1品目の前菜

2ème Entrée
2nd Hors-d'oeuvre
2品目の前菜

Le Poisson
Fish dish
魚料理

La Viande
Meat dish
肉料理

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le Dessert
Dessert
デセール

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

テーブルごとに同じメニューをお選びください
Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております
The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax