

## Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)  
12,800 (総額 16,192)

La bonite aux épices grillée sur foin,  
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,  
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-aman­de  
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with  
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,  
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*  
エピスを纏った鰹の薫焼き クレープ生地で巻いたバリグールのムース  
茗荷とトレビスのキャラメリゼ  
そのジュのビネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le mérrou rôti, fleurs de courgette farcies aux fruits de mer,  
salpicon et consommé de poisson limpide  
*Roast grouper, courgette flowers stuffed with seafood,  
salpicon and clear fish soup*  
真ハタのロースト 花ズッキーニと魚介のファルシー  
サルピコンとクリアなスープ・ド・ポワソン

Le rôti d' agneau d' Irlande et ris d' agneau en habit vert, girolles marinées,  
purée d' edamame et d' amandes, turban de spaghetti, sauce Robert et crème de citron  
*Roast Irish lamb and lamb sweetbreads in a green coat  
with edamame and almond purée,  
marinated girolles, a spaghetti turban, Robert sauce and crème de citron*  
アイルランド産仔羊とリ・ド・アニーのロティ<アビヴェール>  
枝豆とアーモンドのピューレ ジョール茸のマリネ ターバン仕立て  
ソース・ロベールとクレーム・ド・シトロン

Le pain perdu grand luxe à l' ananas mariné et son verre de piña colada  
*Luxury French toast with marinated pineapple and a glass of piña colada*  
パイナップルのマリネとグラスピニャコラーダ パンペルデュと共に

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

## Le Menu de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

Le poulpe mariné, mousse d' artichaut,  
salade de couscous à la mozzarella, gelée et consommé glacé de tomate  
*Marinated octopus with artichoke mousse, couscous and mozzarella salad,  
and tomato jelly and chilled consommé*  
水蛸のマリネとアーティチョークのムース  
モッツァレラチーズとクスクスのサラダ  
トマトのジュレと冷たいコンソメ

La friture et croustillant d' ayu de Tenryu,  
ragoût de melon d' hiver, bisque d' ayu, coulis de concombre à la menthe  
*Fried Tenryu ayu with ayu croustillant, winter melon ragout,  
ayu bisque, and mint and cucumber coulis*  
天龍魷のフリットと魷のクリスティアン 冬瓜のラゲー  
魷のビスクと胡瓜とミントのクーリ

Le mérrou rôti, fleurs de courgette farcies aux fruits de mer,  
salpicon et consommé de poisson limpide  
*Roast grouper, courgette flowers stuffed with seafood,  
salpicon and clear fish soup*  
真ハタのロースト 花ズッキーニと魚介のファルシー  
サルピコンとクリアなスープ・ド・ポワソン

Le rôti d' agneau d' Irlande et ris d' agneau en habit vert, girolles marinées,  
purée d' edamame et d' amandes, turban de spaghetti, sauce Robert et crème de citron  
*Roast Irish lamb and lamb sweetbreads in a green coat  
with edamame and almond purée,  
marinated girolles, a spaghetti turban, Robert sauce and crème de citron*  
アイルランド産仔羊とリ・ド・アニーのロティ<アビヴェール>  
枝豆とアーモンドのピューレ ジョール茸のマリネ ターバン仕立て  
ソース・ロベールとクレーム・ド・シトロン

L' avant-dessert  
*Pre-dessert*  
ブレデセール

Le pain perdu grand luxe à l' ananas mariné et son verre de piña colada  
*Luxury French toast with marinated pineapple and a glass of piña colada*  
パイナップルのマリネとグラスピニャコラーダ パンペルデュと共に

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

# Le Menu Haeberlin

24,000 (総額 30,360)

Les sardines marinées, façon Auberge de l' Ill,  
compote d' aubergines, gelée de consommé, sauce au caviar osciètre, pommes soufflées  
Marinated sardines, Auberge de l' Ill-style, with aubergine compote, consommé jelly,  
Ossetra caviar sauce and soufflé potatoes  
鰯のマリネ オーベルジュドゥリル風 茄子のコンポートとコンソメのジュレ  
オシエトラキャビアのソース ポムスフレ添え

La terrine de foie gras et brioche,  
gelée de Sauternes, confiture de betterave et de framboise  
Foie gras terrine with brioche, Sauternes jelly,  
and beetroot and raspberry jam  
フォアグラのテリーヌとブリオッシュ  
ソーテルヌのジュレ ビーツとフランボワーズのコンフィチュール

La Rascasse sauvage poêlée, purée de fenouil,  
Saint-Jacques d' Iwate gratinées, sauce Riesling aux oursins, velouté de shiso  
Wild scorpionfish, pan-seared with Iwate scallops au gratin, fennel purée,  
Riesling and sea urchin sauce, and a shiso velouté  
天然カサゴのポワレと岩手県野田村荒海ホタテのグラチネ  
フヌイユのビュール  
雲丹香るソース・リースリングと紫蘇のヴルーテ

Le bœuf Kuroge-Wagyu rôti au feu de bois, pommes dauphines, endives,  
pickles de légumes, sauce bordelaise aux saveurs orientales, bouillon de légumes  
Char-roast Kuroge Wagyu beef with pommes dauphines, endives, pickled vegetables,  
oriental sauce Bordelaise and vegetable bouillon  
黒毛和牛ロース肉のロティ備長炭仕上げ ポムドフィーヌとアンディーブ  
野菜のピクルス オリエンタル風ソース・ボルドレーズ  
野菜のブイヨン添え

L' avant-dessert  
Pre-dessert  
ブレデセール

Les profiteroles au chocolat, à la vanille et à la mangue  
Chocolate, vanilla and mango profiteroles  
ショコラ、ヴァニニュー、マンゴーのプロフィットロール

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ツション  
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, truffes  
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)

# 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*

ブレデセール

## Le Dessert

*Dessert*

デザート

## Le café

*Coffee*

カフェ

## Les mignardises

*Mignardises*

小菓子