

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)
12,800 (総額 16,192)

Le ceviche de bar légèrement fumé, jardinière de légumes de saison,
coulis de poire japonaise à la Chartreuse, sabayon au vinaigre balsamique blanc
*Ceviche of lightly smoked sea bass with a seasonal vegetable jardinière,
nashi pear and Chartreuse coulis, and a white balsamic vinegar sabayon*
軽い燻製を纏った鱸のセビーチェ 彩り野菜の菜園風
和梨とシャルトリューズのクーリ ホワイトバルサミコのサバイオン

Le mérou rôti, courgette farcies aux fruits de mer,
salpicon et consommé de poisson limpide
*Roast grouper, courgette stuffed with seafood,
salpicon and clear fish soup*
真ハタのロースト 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り・ド・アニョーのロティ<アビヴェール>
枝豆とアーモンドのピューレ ジロール茸のマリネ 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 パンベルデュと共に

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

Le Menu de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,136)

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
モツアレラチーズとクススクスのサラダ
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*
天龍鮎のフリットと鮎のクリスティアン 冬瓜のラグー
鮎のビスクと胡瓜とミントのクーリ

Le mérou rôti, courgette farcies aux fruits de mer,
salpicon et consommé de poisson limpide
*Roast grouper, courgette stuffed with seafood,
salpicon and clear fish soup*
真ハタのロースト 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り・ド・アニョーのロティ<アビヴェール>
枝豆とアーモンドのピューレ ジロール茸のマリネ 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
プレデセール

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 パンベルデュと共に

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・リル風 茄子のコンポートとコンソメのジュレ
オシェ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 ポムドフィヌとアンディープ
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
プレデセール

Les profiteroles au chocolat, à la vanille et à la mangue
Chocolate, vanilla and mango profiteroles
ショコラ、ヴァニлью、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

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