

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

L'amuse-bouche

本日の前菜

La pinne et "TSUBU" légumes "HYAKUSYOUYASAN"
平貝とツブ貝 美瑛の百姓やさんの無農薬野菜のサラダ

L'escalope de foie gras confiture de rhubarbe
エスカロップ フォアグラ リュubarbのコンフィテュール
エピスのテュイルと共に

Le bar poêlée, thé de champignons
天然スズキのポワレ きのこのアンフュジョン トリュフの香り

Le rôti de veau, gaufrette de pomme de terre
フランス産仔牛のロースト キタアカリのゴーフレット
メープルシロップのエッセンス

Le pré-dessert

プレデセール

La variation de coco et compote d'ananas
ココナッツのバリエーション パイナップルのコンポート

Les mignardises

小菓子

Le café

カフェ

16,000

(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

Tax8%, Service10% 別途 消費税 8%、サービス料 10%

Le Menu Haeberlin

Les cannelloni de crabe au fenouil

カニのカネロニ フヌイユの香り キャヴィア添え

Le ormeau entier à la vapeur sauce oursinade

蝦夷鮑のヴァプール 雲丹の香るソース

La poêlé de foie gras et brioche tiède

フォアグラのポワレ 温かいブリオッシュ

リュバークのコンフィチュール

Le bar poêlée, thé de champignons

天然スズキのポワレ きのこのアンフュジョン トリュフの香り

Le boeuf au feu de charbon de bois “BINCHO - TAN”

poivre vert “SANSYO”

新得ジャージー牛備長炭焼き 京都山椒の風味

百姓やさんの野菜を添えて

Le pré-dessert

プレデセール

La barquette - spécialité de l'Auberge de l'III

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

バルケット・キャラメルバージョン

Les mignardises

小菓子

Le café

カフェ

20,000

(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

Tax8%, Service10% 別途 消費税 8%、サービス料 10%