

# *Le Menu de Alsace*

## *Appetizer*

L'amuse-bouche

本日の最初の一皿

### *Pan-fried foie gras with egg en meurette Auberge de l'ill, 2018 version*

L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'ill, version 2018

フォワグラのポワレと茸のウフムレット  
オーベルジュ・ド・リル風

### *Pan-fried amadai tilefish in its scales with green asparagus croustillant, bamboo shoot and sherry sabayon*

L'écaillée de dorade "AMADAI" poêlé

aux croustillantes d'asperge vert et bambou et sabyon au xérès

甘鯛のうろこ焼き アスパラガスのクルスティアンと旬のタケノコ  
シェリー酒のサヴァイヨン

### *Lacquered breast of duck with cherry leaves and Alsace-style bubbspitzle*

La poitrine de canard laqué "SAKURA" et bubbspitzle à l'alsacienne

滝川産鴨胸肉のラッケ 桜の葉の風味

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》ブベスペッツレ添え

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

プレデセール

### *Pistachio blancmange with grapefruit sorbet*

Le blanc manger au pistache et sorbet au pamplemousse

ピスタチオのブランマンジェとグレープフルーツのソルベ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

Le café

*Coffee*

カフェ