

Le Menu Carte Blanche

シェフおすすめコース

L'amuse-bouche

Appetizer

本日の最初の一皿

Le velouté de poulet au xérès, œuf poché, champignons, croque-monsieur
Chicken velouté with a dash of sherry, poached egg, mushrooms and croque-monsieur

シェリー酒の香る知床鶏のヴルーテ 国産茸のソテーとポーチドエッグ
クロックムッシュ添え

Le poisson du jour, légumes sautés, petit cannelloni de crabe, sauce thaïlandaise

*Steamed fish with sautéed vegetables, crab cannelloni
and Thai sauce*

本日の鮮魚のロティ 旬の野菜のソテー
ソース・タイランディーズ

L'assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
Sauerkraut-style platter "Every Part of the Pig is Good to Eat"

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

いろいろな部位を使った豚肉の一皿
スタイルシュークルート

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

L'éclair avec Tatin aux pommes, glace au caramel

Eclair with apple Tatin and caramel ice cream

リンゴのタタンを加えたエクレア
キャラメルのアイスクリームと共に

Les mignardises

Mignardises

小菓子

Le café

Coffee

カフェ