

## *Le Menu Haerberlin*

### *Goose foie gras terrine – an Auberge de l'ill speciality*

La terrine de foie gras d'oie – spécialité de Auberge de l'ill  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
鶯鳥のフォアグラのテリーヌ

### *Roast lobster and ezo ormers with truffle cream*

Le homard et ormeau “EZO” rôti, jus de crustaces et crème de truffe  
オマール海老と蝦夷アワビのロティ トリュフのア・ラ・クレーム

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

L'écaillée de dorade “AMADAI” poêlé  
aux croustillantes d'asperge vert et bambou, sauce vin jaune et caviar  
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  
ヴァンジョーヌの香り キャビア添え

### *Roast fillet of beef with potato and truffle mille-feuille and red wine sauce*

Le filet de bœuf rôti, mille-feuille de pomme de terre sauce vin rouge truffe  
新得ジャージー牛フィレ肉のロースト  
トリュフとジャガイモのミルフィユ トリュフの香る赤ワインソース

L'avant-dessert

*Pre-dessert*

プレデセール

### *Earl Grey tea and orange Polonaise with passion fruit meringue*

La polonaise au thé Earl-Grey et à l'orange, meringue au fruit de la passion  
アールグレイとオレンジで仕上げたポロネーズ  
パッションフルーツのメレンゲで覆って

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

Le café

*Coffee*

カフェ