

LE MENU HAEBERLIN

Le cocktail de homard, crème d'aneth, gelée de junsai
Lobster cocktail with dill cream and junsai jelly
オマール海老のカクテル アネットのクリームとジュンサイのジュレ

Le tartare de saurel aji, de concombre et de papaye,
glace au wasabina, vinaigrette aux agrumes, caviar
*Tartare of aji horse mackerel, cucumber and papaya with
wasabina ice cream, caviar and a citrus vinaigrette*
鱈、胡瓜、パパイヤのタルタル 柑橘の香り
山葵菜のアイスクリーム キャビア添え

La mousseline de grenouilles Paul Haeberlin
Frog's leg mousseline Paul Haberlin
グルヌイユのムースリーヌ‘ポールエーベルラン’

Le filet de bar poêlé, tomate confite, coulis de roquette
Pan-fried fillet of sea bass with confit tomato and rocket coulis
天然鱸のポワレ フルーツトマトのコンフィとロケットのクーリー

Le ‘tournedos’ de pigeon au foie gras et aux truffes
Pigeon breast, foie gras and truffle ‘tournedos’
フランス産ピジョンとフォアグラ、トリュフのトルヌード

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le sabayon Irish coffee au whisky pur malt
Irish coffee sabayon made with pure malt whisky
アイリッシュコーヒーのサバイヨン モルトウィスキーの香り

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

18,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table 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
Taxe (8%) et service (15%) non compris 別途 税 8% サービス料 15% *Tax (8%) and service (15%) not included*