

# LE MENU D'ALSACE

Le fondant de champignons de Paris, salade de haricots verts  
*Paris mushroom fondant with a salad of green beans*  
マッシュルームのフォンダンと隠元豆のサラダ

Le croque-monsieur de langoustines, coulis de brocoli, sauce porto  
*Langoustine croque-monsieur with broccoli coulis and port wine sauce*  
ラングスティースのクロックムッシュとブロッコリーのクーリー  
ソース・ポルト

Le cabillaud vapeur, risotto et sauce à l'encre de seiche  
*Steamed cod with squid ink risotto and sauce*  
鱈のヴァプール 軽いイカ墨のソースと国産米リゾット  
ou or 又は

Le jarret de veau braisé, jus au citron confit, paupiette de laitue braisée à la pancetta  
*Braised shin of veal with confit lemon jus and a paupiette of braised lettuce and pancetta*  
仔牛スネ肉のブレゼ シトロンコンフィのジュ  
サラダ菜とパンチェッタのポーピエット

La tarte fine aux pommes à la cannelle et à la muscade, glace au caramel  
*Delicate apple tart with cinnamon and nutmeg, served with caramel ice cream*  
林檎の薄いタルト仕立て シナモンの香りとナッツのアクセント  
キャラメルのアイスクリームを添えて

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

**5,000**

《Spécialité de l'Auberge de l'Ill》  
- Auberge de l'Ill speciality -  
**オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ**

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus  
*Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion*  
オマール海老のラゲー シャンピニオンと国産米のリゾット  
トリュフのエミュルション  
(差し替え+2,500円)

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes  
*Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles*  
特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み  
(差し替え+3,500円)

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