

# LE MENU D'ALSACE

La soupe froide de maïs, mousse de foie gras  
*Chilled sweetcorn soup with foie gras mousse*  
玉蜀黍の冷たいスープとフォアグラのムース

La tartine d'ayu confit, coulis de courgette, compote d'oignon rouge, salade de concombre  
*Confit ayu tartine with courgette coulis, red onion compote and cucumber salad*

鮎のタルティース ズッキーニのクーリー  
アーリーレッドのコンポート 胡瓜のサラダ

Le filet d'isaki poêlé, flan aux oursins, sauce épicée aux coquillages  
*Pan-fried fillet of isaki with sea urchin flan and spiced shellfish sauce*  
天然イサキのポワレ 雲丹のフランと魚介のソース エピスの香り

ou or 又は

Le gigot d'agneau cuit doucement, aubergine et mozzarella rôtis, jus à la tomate  
*Slow-roast leg of lamb with roast aubergine and mozzarella and a tomato jus*

ゆっくり火を入れたフランス産仔羊腿肉  
米茄子とモッツァレラチーズのロースト トマト風味のジュース

Le panna cotta à la noix de coco, fruits tropicaux, sorbet à l'ananas  
*Coconut panna cotta with tropical fruit and pineapple sorbet*

ココナッツのパンナコッタ トロピカルフルーツのアクセント  
パイナップルのソルベを添えて

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*

オマール海老のラグー 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*