

LE MENU HAEBERLIN

Le cocktail de homard aux légumes d'été, style gaspacho,
Lobster cocktail with summer vegetables, gazpacho-style
オマール海老と夏野菜のサラダ ガスパチョ仕立て

L'ayu confit, compote de courgette à la pastèque, vinaigrette au tade
Confit ayu with courgette and watermelon compote and tade vinaigrette
鮎のコンフィー ズッキーニとすいかのコンポート
蓼のヴィネグレットソース

La mousseline de grenouilles «Paul Haerberlin
Frog's leg mousseline Paul Haerberlin
グルヌイユのムースリーヌ「ポールエーベルラン」

La rascasse kasago poêlée, étuvée de melon d'hiver et de moules
Pan-fried kasago scorpion fish with braised winter melon and mussels
笠子のポワレ モンサンミッシェル産ムール貝と冬瓜のエチュベ
その温かいジュレ

Le filet de bœuf Rossini au foie gras et aux truffes
Fillet of beef and foie gras Rossini, with truffles
国産牛フィレ肉・フォアグラ・トリュフのロッシーニ風

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La crème de mascarpone, gelée de framboises à la rose,
compote de rhubarbe et de fruits rouges, glace vanille
*Mascarpone cream with raspberry and rose jelly,
rhubarb and red berry compote and vanilla ice cream*
マスカルポーネのクリーム 薔薇と木苺のジュレ バニラアイス
リユバークとフリユイルージュの酸味をアクセントに

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*