

LE MENU HAEBERLIN

Le cocktail de homard et de compote de pommes au caviar

Lobster and apple compote cocktail with caviar

オマール海老と林檎のコンポートのカクテル キャビア添え

Le gâteau de Saint-Jacques, d'ormeau et de langue d'oursin, gelée infusée au shiso

Scallop, ormer and sea urchin gateau with shiso infused jelly

ホタテ貝、鮑、雲丹のガトーワー仕立て 紫蘇のエッセンスと共に

Le feuilleté aux asperges blanches et au ris de veau, sauce crème de morilles

White asparagus and veal sweetbread in puff pastry

with morel mushroom cream sauce

ホワイトアスパラガスとリ・ド・ヴォーのフィユテ

ソース・モリーユ

Le ‘nougat’ de turbot en croûte d’agrumes et d’arachides,
ragoût de chou frisé et de pleurottes

*Turbot ‘nougat’ in a citrus and peanut crust with a
Savoy cabbage and pleurotte mushroom ragout*

天然平目のヌガーワー仕立て

チリメンキャベツとブリュロットのラグー

La côte de veau rôtie, sauce de petits pois étuvés, légumes de saison aux truffes

Roast rib of veal with braised green pea sauce and truffled seasonal vegetables

フランス産仔牛ロース肉のロティー プティポワのエチュベをソースに

トリュフ風味の旬の小野菜を添えて

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le baba au rhum et au chocolat,

crème légère à la vanille, fruits rouges, granité à l'abricot

*Rum and chocolate baba with a light vanilla cream, red berries
and apricot granita ice*

ショコラとラム酒風味のババ

ヴァニラ風味のクレームとブリュイユージュ

アプリコットのグラニテを添えて

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