



Le Menu du 14 juillet 2018

《 Lunch 》

La terrine de homard aux légumes de saison, ricotta au citron et au thé matcha
Lobster, Ricotta cheese, Terrine of seasonal vegetables
Matcha and lemon scent
オマール海老、リコッタチーズ、季節野菜のテリーヌ仕立て
抹茶とレモンの香り

Le foie gras poêlé et l'endive confite à l'orange, réduction de Porto vinaigré
et pain d'épice
Sautéed of foie gras, Endive Confit and pain d'épice Porto wine sauce
フォアグラポワレ アンディーヴのコンフィーとパンデピス
ポルト酒風味

Le Koulibiac de saumon, façon Auberge de l'Ill
Salmon's Koulibiac, Auberge de l'ill-style
サーモンのクリピヤック スタイル 'オーベルジュ・ド・リル'
《デクパージュサービス》

La panna cotta à la noix de coco, fruits tropicaux, sorbet à l'ananas
Coconut Panna cotta tropical fruit accent, with 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

Petits fours, chocolats et mignardises
Petits fours, chocolates and mignardises
小さなチョコレート・マカロン・焼菓子をハイティースタンドで

Les Vins

2015 Riesling – Particulière *Trimbach*

2010 Pinot Gris Cuvée Particulière *Trimbach*

2009 Château de Fieuzal Blanc



L'Auberge de l'Ill, Tokyo, Japon



Le Menu du 14 juillet 2018

« Dinner »

Le terrine de foie gras d'oie, façon Auberge de l'Il
Terrine of goose foie gras, Auberge de l'Il-style
鶯鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュドリル風

Le tartare de homard, gâteau de mascarpone et de caviar
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)
Lobster tartare with a mascarpone and caviar gâteau
(a dish created for the 50th anniversary of the Auberge's 3 Michelin stars)
オマール海老のタルタル キャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

Le Kouloubiac de saumon, façon Auberge de l'Il
Salmon's Kouloubiac, Auberge de l'Il-style
サーモンのクリビヤック スタイル 'オーベルジュ・ド・リル'
《デクパージュサービス》

Le filet de bœuf rôti, fondant de pommes de terre et de fenouil, sauce aux truffes
Roast fillet of beef with potato and fennel fondant and truffles sauce
牛フィレ肉のロティー ジャガイモとフヌイユのフォンダン
ソース・トリュフ

La panna cotta à la noix de coco, fruits tropicaux, sorbet à l'ananas
Coconut Panna cotta tropical fruit accent, with 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

Petits fours, chocolats et mignardises
Petits fours, chocolates and mignardises
小さなチョコレート・マカロン・焼菓子をハイティースタンドで

Les Vins

2002 Gewurztraminer Vendanges Tardives *Trimbach*

2011 Riesling - Schlossberg Cuvée Sainte Catherine *Weinbach*

2009 Château de Fieuzal Blanc

2005 Château Tronquoy Lalande *Saint Estèphe*



L'Auberge de l'Il, Tokyo, Japon