

# LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

Le homard aux betteraves et aux pommes de terre, parfum de citron vert yuzu  
*Lobster with potatoes, beetroot and yuzu lime*

ビーツ、ジャガイモの根菜とオマール海老 柚子の香り

Le foie gras poêlé, vinaigrette à la truffe, lentilles du Puy de diverses façons  
*Pan-fried foie gras with truffle vinaigrette and Puy lentils prepared various ways*

フランス産フォアグラポワレ トリュフのヴィネグレット  
ピュイ産レンズ豆をいろいろな調理法で

Le turbot rôti, ravioli au crabe des neiges,  
purée de marrons, sauce aux crustacés  
*Roast turbot with snow crab ravioli,  
chestnut purée and crustacean sauce*

天然ヒラメのロティー ズワイ蟹のラヴィオリ  
マロンのピューレ ソース・クリュスタッセ

Le filet mignon de veau, gnocchi au potimarron,  
champignons, sauce au citron

*Pan-fried veal filet mignon with potimarron pumpkin gnocchi,  
mushrooms and lemon sauce*

フランス産仔牛フィレ肉のポワレ 生姜の香るカボチャのニョッキ  
ソース・シトロン

L'avant-dessert  
*Pre-dessert*  
プレデセール

Le cube de poire Belle-Hélène  
*Cube of pear Belle Hélène*

ラ・フランスのキューブ・ベルヘレン'

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

## 15,000

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと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