

# LE MENU HAEBERLIN

L'œuf mayonnaise Haerberlin au caviar 2019  
*Egg mayonnaise Haerberlin with caviar 2019*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》  
ポーチドエッグとキャビア ファソン'エーベルラン'

Le ragoût de homard aux morilles et aux asperges vertes,  
multascha d'oignon doux, sauce au vin jaune  
*Ragout of lobster with morels and green asparagus,*  
*sweet onion Maultasche and vin jaune sauce*  
オマール海老のラグー 旬のグリーンアスパラガスとモリーユ茸  
甘いオニオンのラヴィオリ ソース・ヴァンジョーヌ

Le filet de sole poêlé, croustillant de boudin noir au gingembre et à la pomme  
*Pan-fried fillet of sole with crispy apple and ginger boudin*  
フランス産舌平目のポワレ  
生姜と林檎の香るブーダンノワールのクルスティアン

L'entrecôte de bœuf rôtie accompagnée d'un petit baecaoffa à la truffe  
*Roast beef rib steak with a little truffle Baecaoffa*  
黒毛和牛ロース肉のロティー  
アルザスの郷土料理トリュフの香る小さなベコフを添えて

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

La crêpe fourrée aux griottes et flambée au kirsch, glace à la vanille  
*Crêpe stuffed with griotte cherries, flambéed with kirsch*  
*and served with vanilla ice cream*  
フランス産グリオットの温かいクレープ包み バニラのアイスクリーム添え

Le café  
*Coffee*  
カフェ

Les mignardises  
*Mignardises*  
小菓子

**20,000**

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