

# LE MENU HAEBERLIN

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar  
*Lobster tartare with a mascarpone and caviar gâteau*

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 ragôut de foie gras et d'ormeaux, jus au corail  
*Foie gras and ormer ragout with ormer coral jus*  
フランス産フォアグラと鮠のラグー そのジュと肝のソース

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses,  
croûton d'anguille, sauce aux herbes  
*Pan-fried fillet of arctic char with a crayfish Maultasche,  
eel crouton and herb sauce*  
フランス産オンブルシュバリエのポワレ エクルヴィスのムターシャ  
ウナギのクルトン仕立て ソース・エルブ

L'entrecôte de bœuf wagyu rôtie, pommes dauphines à l'estragon, sauce zingara  
*Roast wagyu beef rib-eye with pommes dauphines with tarragon, and zingara sauce*  
和牛ロース肉のロティー エストラゴンの香るジャガイモのドフィーヌ  
ジブシー風ソース

La pêche "Haeberlin"  
*Peach "Haeberlin"*  
ペーシュエーベルラン

Le "noyau" en chocolat  
*Chocolate "peach stone"*  
ノワイヨーショコラ  
(桃の種に見立てたチョコレート)

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