

Le Menu

＜アミューズ＞

L'amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

＜前菜＞

Le reouleau de saumon fumé, salade d'endive au raifort

燻製サーモンのルーローとレフォール風味のアンティーヴのサラダ

アルザスを代表する食材サーモンを使い、軽く仕上げた初夏にぴったりの前菜。

軽く燻製にかけたサーモンをアンティーヴのサラダとともにをお楽しみください。

＜メイン＞

La daurade poêlée, mitonné de poireaux et chou-fleur aux palourdes

真鯛のポワレ ハマグリ 洋葱 カリフラワーのミトネ

皮目をカリッと香ばしく焼き上げ、中はふくらジューシーに仕上げた真鯛を、

ハマグリのブイヨンと白ワインをふわふわの泡状に仕上げたソースと一緒に。

＜デザート＞

Le gratin de fruits rouges "Laetitia"

赤い果実のグラタン<レティシア>

～「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテ～

総料理長マルク・エーベルラン氏の娘さんの名前がつけられたスペシャリテ。

濃厚なカスターの中には、苺やフランボワーズなどの赤い果実が。

甘みと酸味、そしてさまざまな食感をお楽しみいただける一皿です。

＜コーヒー＞

＜小菓子＞

jh

L' A U B E R G E D E L' I L L
T O K Y O