

Le Menu

<アミューズ>

L'amuse-bouche

アミューズ・プーシュ

<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ル風味のアンディーヴのサラダ

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ディーヴのサラダとともに楽しみください。

<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、中はふっくらジューシーに仕上げた真鯛を、

ハマグリの子イオ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<レティーシア>

～「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。

濃厚なカスタードの中には、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>



L'AUBERGE DE L'ILL
T O K Y O