

# LE MENU DE L'AUBERGE DE L'ILL

La tartine de homard, sauce épicée et pickles  
*Lobster tartine with spiced sauce and pickles*  
オマール海老のタルティース スパイスの香り

Le foie gras sauté, servi sur un ragoût de petits pois à la française  
*Sautéed foie gras with a ragout of green peas à la française*  
フランス産フォアグラのソテー  
グリーンピースのラゲーと共に

Le filet de rascasse kasago poêlé au poulpe, bouillon de poisson de roches  
*Pan-fried fillet of kasago scorpion fish and octopus with fish soup*  
天然カサゴとタコのポワレ  
スープ・ド・ポワソンのエミュルション

Le carré d'agneau rôti, variations autour de carottes nouvelles  
*Roast saddle of lamb with variations on new carrots*  
フランス産仔羊背肉のロティー ジューソース  
人参をいろいろなスタイルで

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

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte  
*Rhubarb "flower" with bergamot and a rhubarb and date sorbet*  
花に見立てたルバーブとベルガモットの一皿

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 テーブルごとに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*