

《Lunch》

2008-2018

Le Menu du 10ème anniversaire

L'Auberge de l'Ill , Tokyo, Japon

2014 Riesling – Réserve *Trimbach*

2009 Gewurztraminer - Cuvée Laurence *Weinbach*

2009 Château Jean Faure *Saint Émilien Grand Cru*

L'amuse-bouche
Appetizer
アミューズ・ブーシュ

Le velouté de langoustine aux herbes de Thaïlande et à l'émulsion de noix de coco
-De la recette il y a 10 ans-
Langoustine velouté with Thai herbs and coconut "cappuccino"
-From recipe 10 years ago-

ラングスティーヌのヴルーテ タイの香り ココナッツのカプチーノ

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes — spécialité de l'Auberge de l'Ill
Beef fillet, foie gras and truffles in puff pastry — an Auberge de l'Ill speciality

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ 包み

La pêche “Haeberlin” — spécialité de l'Auberge de l'Ill
Peach “Haeberlin” — an Auberge de l'Ill speciality

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ペーシェーベルラン

Millefeuille croquant à la rhubarbe et aux fraise

-De la recette il y a 10 ans-

Crispy millefeuille of rhubarb and strawberry, yogurt ice cream

-From recipe 10 years ago-

パリパリとした食感のルバーブとイチゴのミルフィーユ

ヨーグルトのアイスクリームを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

《Dinner》

2008-2018

Le Menu du 10ème anniversaire

L'Auberge de l'Ill, Tokyo, Japon

2009 Gewurztraminer - Cuvée Laurence Weinbach

2007 Riesling - Cuvée Frédéric Emile Trimbach

2008 Pouilly Fuissé « Tournant de Pouilly Hors Classe » J.A.Ferret

2009 Château Jean Faure Saint Émilien Grand Cru

Le terrine de foie gras d'oie, façon Auberge de l'Ill
Terrine of goose foie gras, Auberge de l'Ill-style
鵞鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュ ドリル風

Le gâteau tiède de Saint-Jacques et de crabe des neiges au céleri-rave,
essence de shiso
Warm cake of scallops and snow crab with celeriac, essence of perilla
ズワイ蟹、ホタテ貝と根セロリの温かいガトー仕立て
紫蘇のエッセンスと共に、

Le filet de daurade poêlé, tartelette feuilletée à la tomate, et au basilic
-De la recette il y a 10 ans-
Pan-fried fillet of red snapper south french style tart, basil sauce
-From recipe 10 years ago-
真鯛のポワレと南仏風タルト ソース・バジリック

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes — spécialité de l'Auberge de l'Ill
Beef fillet, foie gras and truffles in puff pastry — an Auberge de l'Ill speciality
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み

La pêche “Haeberlin” — spécialité de l'Auberge de l'Ill
Peach “Haeberlin” — an Auberge de l'Ill speciality
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
ペーシェーベルラン

Millefeuille croquant à la rhubarbe et aux fraise
-De la recette il y a 10 ans-
Crispy millefeuille of rhubarb and strawberry, yogurt ice cream
-From recipe 10 years ago-
パリパリとした食感のルバーブとイチゴのミルフィーユ
ヨーグルトのアイスクリームを添えて

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子