



10<sup>ème</sup>  
ANNIVERSAIRE  
fondée en 2008

*(Lunch)*

2015 Riesling – Particulière *Trimbach*

2011 Gewurztraminer - Cuvée Laurence *Weinbach*

2009 Château Jean Faure *Saint Émilion Grand Cru*

## *Le Menu du 10ème anniversaire*

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ャーノ

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 "Haerberlin" — spécialité de l'Auberge de l'Ill  
*Peach "Haerberlin" — an Auberge de l'Ill speciality*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ペーシューエーベルラン

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

L'Auberge de l'Ill, Tokyo, Japon

## Le Menu du 10ème anniversaire

Le terrine de foie gras d'oie, façon Auberge de l'III  
*Terrine of goose foie gras, Auberge de l'III-style*  
鶯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'III  
*Beef fillet, foie gras and truffles in puff pastry — an Auberge de l'III 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 “Haerberlin” — spécialité de l'Auberge de l'III

*Peach “Haerberlin” — an Auberge de l'III speciality*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ペーシュエーベルラン

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

  
**10**ème  
ANNIVERSAIRE  
fondée en 2008

(Dinner)

2011 Gewurztraminer - Cuvée Laurence *Weinbach*

2007 Riesling - Cuvée Frédéric Emile *Trimbach*

2005 Beaune 1er Cru – Grèves *Louis Jadot*

2009 Château Jean Faure *Saint Émilion Grand Cru*

L'Auberge de l'III, Tokyo, Japan