

## Entrées

La terrine de foie gras d'oie		6,000
— spécialité de l'Auberge de l'III	1/2	4,000
<i>Terrine of goose foie gras — an Auberge de l'III speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》		
鶯鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュドリル風		
L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'III version « 2019 »		6,000
<i>Egg en meurette with foie gras Auberge de l'III 2019 version</i>		
フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット		
オーベルジュ・ド・リル風		
L'étuvée d'asperges blanches, daurade kinmedai marinée, et fleurs de colza		6,000
<i>Braised white asparagus with marinated kinmedai and rapeseed flowers</i>		
ホワイトアスパラガスのエチューベ		
金目鯛のマリネと菜の花を添えて		
Le carpaccio de coquilles Saint-Jacques		7,000
mousseline de chou-fleur, caviar		
<i>Scallop carpaccio and cauliflower mousse with caviar</i>		
北海道産ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのムース		
キャビア添え		

## Poissons

La mousseline de grenouilles “Paul Haeberlin”		6,000
— spécialité de l’Auberge de l’Ill	1/2	3,600
<i>Paul Haeberlin’s mousseline of frog’s legs</i>		
— <i>an Auberge de l’Ill speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》		
グルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’		
Le filet de daurade poêlé, soupe de coquillage et algues		6,500
légèrement parfumées au curry doux		
<i>Roast fillet of sea bream with soup of seaweed and shellfish ravioli, scent of ethnic</i>		
天然真鯛のロティー 旬の貝類と海藻のスープ仕立て		
エスニックの香り		
Le homard, dans un bouillon de betterave, comme un bortsch a la Russe, et raviole a la ricotta		7,500
<i>Borschti and lobster rotie, ricotta cheese and spinach ravioli</i>		
ボルシチとオマール海老のロティー		
リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ		
Le scombresawara cuit au feu, en croûte de chèvre frais, sauce aux herbes		5,000
<i>Slow-cooked sawara Spanish mackerel with goat cheese crust, and herb sauce</i>		
やさしく火を入れた鯖とシェーブルチーズのクルート		
ハーブの香り		

## Viandes

La côtelette de pigeon "Romanoff" au chou et aux truffes		9,000
— spécialité de l'Auberge de l'Ill	1/2	5,000
<i>Partridge cutlet "Romanov" with cabbage and truffles</i>		
— <i>an Auberge de l'Ill speciality</i>		
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》		
コートレットピジョン スタイル 'ロマノフ'		
Le filet de bœuf poêlé, sauce aux truffes, fricassée de petits pois, et de morilles		9,000
<i>Pan-fried fillet of beef with truffle sauce, bamboo shoot barigoule</i>	1/2	5,000
<i>fricasséed green peas and morel mushroom</i>		
牛フィレ肉のロティー トリュフソース		
モリーユ茸とグリーンピースのフリカッセを添えて		
Le suprême de pintade rôti, émulsion de foie gras, petit chou farci de ses cuisses		5,000
<i>Supreme of guinea fowl roasted with foie gras emulsion</i>		
<i>and guinea fowl thighs stuffed cabbage</i>		
ホロホロ鳥胸肉のロースト 腿肉のキャベツ包み		
フォアグラのエミュルション		
Le carré d'agneau rôti, tarte tatin aux carottes et dés de fromage sec		6,500
<i>Roast rack of lamb with jus and tarte tatin of carrot</i>		
フランス産仔羊のロティーとジュ		
人参とフロマージュのタタン見立て		

## Desserts

- La pêche “Haeberlin” — spécialité de l’Auberge de l’Ill 2,500  
*Peach “Haeberlin” — an Auberge de l’Ill speciality*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ペーシュエーベルラン
- Le soufflé noisette l’Auberge de l’Ill, glace à la vanille 2,000  
*Hazelnut soufflée with vanilla ice cream, Auberge de l’Ill-style*  
ヘーゼルナッツのスフレ バニラアイスクリーム添え
- La tarte aux fraises et de fromage blanc, gelée de bergamote meringue, sorbet aux fraises 2,000  
*Strawberries tart with bergamot jelly and meringue and strawberry sorbet*  
苺とクリームチーズのタルト仕立て  
メレンゲの食感とベルガモットのジュレ  
苺のソルベを添えて
- La mousse au chocolat au lait, compote de kumquats, chocolat amer glace au lait 2,000  
*Caramel mousse with kumquat compote, dark chocolate and milk ice cream*  
ミルクチョコレートのムースと金柑のコンポート  
ビターなスプレシヨコラとナッツのアクセント  
牛乳のアイスクリームと共に

## Fromages

- Sélection de fromages de saison 1,500～  
*A selection of French cheeses in season*  
フランス産チーズ