Le Menu de Noël A

（12/1～12/23ランチ限定）

10,000（総額 12,650）

La sériole buri sauvage, kaki, croustillant de topinambours,
comté, velouté de topinambours et de pommes de terre au vin jaune
Wild buri amberjack with persimmon, Comté, Jerusalem artichoke croustillant,
and Jerusalem artichoke and potato velouté with a dash of vin jaune
天然鰤　柿　コンテチーズ　菊芋のクリスティアン
ヴァン・ジョーヌ香る菊芋とじゃが芋のヴルーテ

Le beignet de laitance de cabillaud, consommé de champignons,
ravioli au cabillaud et aux champignons de saison façon grenobloise
Cod soft roe fritter with mushroom consommé, and Grenoble-style
cod and seasonal mushroom ravioli
白子のベニエ　鱈と旬の茸のラビオリ　グルノーブル風
茸のコンソメ仕立て

La lotte sauvage meunière, sauce aux agrumes,
viennoise de orange sanguine aux herbes, ragoût de chou chinois à la pancetta
Wild monkfish meunière with blood orange and herb Viennoise,
Chinese leaf and pancetta ragout, and citrus sauce
天然鮟鱇のムニエル　ブラッドオレンジとハーブのヴィエノワーズ
パンチェッタと白菜のラグー　ソース・アグリューム

Le chapon de Kagoshima rôti enrobé de mousseline de crevettes aka-ebi,
sa cuisse en coq au vin, spätzle, sauce suprême aux crustacés
Roast Kagoshima capon in an aka-ebi prawn mousseline coat with
coq au vin of capon thigh, spätzle and crustacean supreme sauce
鹿児島シャポンと赤海老のムースを纏ったロティ
腿肉のコック・オ・ヴァンとスペッツレ
甲殻類のソース・シュプレーム

Le baba léger au chocolat, crème chantilly au chocolat et sorbet à la fraise Amaou
Baba au chocolat with light chocolate cream and Amaou strawberry sorbet
苺とショコラクリームの軽いババ
苺のソルベ

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de Noël B

（12月1日～25日ランチ/12月1日～17日・22日ディナー限定）

17,500（総額 22,138）

Les crevettes kuruma-ebi d'Amakusa pochées,
mousse de fenouil, façon bouillabaisse glacée, accents de safran et de shiso
Poached Amakusa kuruma-ebi prawns with fennel mousse, chilled bouillabaisse-style,
and saffron and shiso accents
熊本県天草産活車海老のポシェとフヌイユのムース
冷製ブイヤベース仕立て　サフランと紫蘇のアクセント

Le ragoût de coquillages de saison et de chou-fleur, flan aux champignons,
bouillon de chou-fleur et voile de champignons
Seasonal shellfish and cauliflower ragout with mushroom flan,
cauliflower bouillon and a mushroom veil
色々な季節の貝類とカリフラワーのラグー　茸のフラン
カリフラワーのブイヨンと茸ベール

La daurade kinmedai sauvage poêlée, salade de crabe des neiges Kasumi et de navets,
sauce potagère aux navets, poutargue
Pan-fried wild kinmedai snapper with Kasumi snow crab and turnip salad,
turnip potagère sauce and bottarga
天然金目鯛のポワレ　香住蟹と蕪のサラダ
蕪のソース・ポタジェールと唐墨添え

Le rôti de chevreuil Ezo, Tatin aux pommes rouges,
racines braisées, purée de bardane, sauce sésame au madère
Roast Ezo venison with red apple Tatin, braised root vegetables,
burdock purée and sesame sauce with a dash of Madeira
蝦夷鹿のロティ　紅玉のタルトタタンと根菜のブレゼ
牛蒡のピューレとマディラ風味のソース・セザム

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La compote de poires et sa mousse au caramel, sorbet à la poire
Pear compote with caramel mousse and pear sorbet
洋梨のコンポートとキャラメルのムース　洋梨のソルベ添え

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

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
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております
The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax

Le Menu de Noël C

（12月1日～23日ディナー限定）

24,000（総額 30,360）

L'aspic de homard et de céleri-rave, caviar osciètre,
purée de céleri-rave, vinaigrette aux crustacés et sauce bisque
Lobster and celeriac in aspic with Ossetra caviar, celeriac purée,
crustacean vinaigrette and bisque sauce
カナダ産オマール海老とセロリラブのアスピック仕立て
キャビアオシェトラ添え
甲殻類のビネグレットとセロリラブピューレ　ソース・ビスク

Les ris de veau meunière,
rouleau de chou chinois aux palourdes hamaguri, parfum de braise, sauce au vin jaune
Veal sweetbreads meunière, Chinese leaf roll stuffed with hamaguri clams,
vin jaune sauce and a smoky aroma
オランダ産リ・ド・ヴォのムニエルと白菜を纏った蛤のルーロ
炭火の香り　ソース・ヴァンジョーヌ

Le turbot sauvage et mousse a la truffe noire, poireaux grilles,
choucroute et pomme fondante, sauce truffe et sauce choucroute
Wild turbot with black truffle mousse, grilled leeks, sauerkraut,
fondant potatoes, truffle sauce and sauerkraut sauce
天然平目と黒トリュフのムース　焼き葱とシュークルート
ジャガイモのフォンダン　ソース・トリュフとソース・シュークルート

Le canard de Tsukuba rôti,
chou farci aux champignons de saison et au foie gras, sauce rouennaise
Roast Tsukuba duck, cabbage stuffed with seasonal mushrooms
and foie gras, and Rouennaise sauce
つくば鴨のロティ　旬の茸とフォアグラのシューファルシ
ソース・ルアネーズ

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le chocolat Macaé du Brésil de Valrhona en textures, style Auberge de l'Ill
Valrhona Macaé Brazilian chocolate textures, Auberge de l'Ill-style
ブラジル産ショコラのテクスチャー　オーベルジュ・ド・リル風

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

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
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております
The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax

Le Menu de Noël D

（12月1日～25日ディナー限定）

43,000（総額 54,395）

Le tartare de thon rouge et de negi de Shimonita,
caviar osciètre, glace au negi et au nori frais, consommé
Bluefin tuna and Shimonita negi tartare with Ossetra caviar,
negi and fresh nori ice cream, and consommé
本マグロと下仁田葱のタルタル　キャビアオシェトラ添え
下仁田葱と生海苔のグラスとそのコンソメ

L'aspic de homard et de céleri-rave,
purée de céleri-rave, vinaigrette aux crustacés et sauce bisque
Lobster and celeriac in aspic with celeriac purée,
crustacean vinaigrette and bisque sauce
カナダ産オマール海老とセロリラブのアスピック仕立て
甲殻類のビネグレットとセロリラブピューレ　ソース・ビスク

Les ris de veau meunière,
rouleau de chou chinois aux palourdes hamaguri, parfum de braise, sauce au vin jaune
Veal sweetbreads meunière, Chinese leaf roll stuffed with hamaguri clams,
vin jaune sauce and a smoky aroma
オランダ産リ・ド・ヴォのムニエルと白菜を纏った蛤のルーロ
炭火の香り　ソース・ヴァンジョーヌ

La daurade amadai en ses écailles, champignons à la bordelaise, flan aux épinards,
purée de colocases ebi-imo, sauce crémeuse aux champignons fermentés, truffe blanche
Amadai snapper grilled in its scales, with mushrooms Bordelaise, spinach flan,
ebi-imo eddo purée, fermented mushroom cream sauce and white truffle
天然甘鯛の松笠焼き　旬の茸の軽いボルドーレズ　ほうれん草のフラン
海老芋のピューレと発酵茸のクレームソース　白トリュフと共に

La mosaïque de filet de bœuf Kuroge-Wagyu et d'anguille, façon Wellington,
purée de truffe noire et de trompettes de la mort, sauce Périgueux
Mosaic of fillet of Kuroge Wagyu beef and eel, Wellington-style, with
black truffle and black trumpet mushroom purée, and Périgueux sauce
黒毛和牛フィレ肉と鰻のモザイク風ウェリントン
黒トリュフとトランペット茸のピューレ　ソース・ペリグー

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La boule de neige de meringue et de compote de fraises,
mousse au fromage blanc, parfait au champagne
Meringue and strawberry compote snowball with cream cheese mousse
and champagne parfait
軽やかなメレンゲと苺のコンポート　スノーボール仕立て
フロマージュブランのムースとシャンパンのパルフェ添え

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

Spécialité de l'Auberge de l'Ill
Auberge de l'Ill speciality
オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ（コースのメイン料理と差し替え可能です）

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus
Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion
オマール海老のラグー　シャンピニオンと国産米のリゾット　トリュフのエミュルッション
Le Menu de l'Auberge de l'Ill　Remplacer *Replace*　差し替え　＋3,500円（総額4,428円）
Le Menu Haeberlin　Remplacer Replace 差し替え　＋2,700円（総額3,416円）

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes
Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles
特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み
Le Menu de Saison　Remplacer *Replace*　差し替え　＋4,400円（総額5,566円）
Le Menu de l'Auberge de l'Ill　Remplacer *Replace*　差し替え　＋3,500円（総額4,428円）
Le Menu Haeberlin　Remplacer Replace 差し替え　＋2,700円（総額3,416円）

【12月18日~20日・23日~25日】
■ケーキ・花束・メッセージプレート等のご用意はお受けできません。
■ダイニング・サブダイニングへご案内させていただきます。
（10歳以下のお子様をご同伴されてのご予約・個室利用不可）
■スペシャリテへの差し替えはお受けできません。

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
上記総額には、サービス料15%と消費税10%が含まれております
The above total amount includes 15% service charge and 10% consumption tax