

LE MENU DE SAISON

Le carpaccio de coquilles Saint-Jacques
mousseline de chou-fleur, caviar
Scallop carpaccio and cauliflower mousse with caviar
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

L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'Il version « 2019 »
Egg en meurette with foie gras Auberge de l'Il 2019 version
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

Le filet de daurade poêlé, soupe de coquillage et algues
légèrement parfumées au curry doux
Roast fillet of sea bream with soup of seaweed and shellfish ravioli, scent of ethnic
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

ou or 又は

Le carré d'agneau rôti, tarte tatin aux carottes et dés de fromage sec
Roast rack of lamb with jus and tarte tatin of carrot
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

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La mousse au chocolat au lait, compote de kumquats, chocolat amer glace au lait
Caramel mousse with kumquat compote, dark chocolate and milk ice cream
ミルクチョコ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

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

12,000

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