

【Lunch】



H. Laeber

2014 Clos des Lunes - Cuvée Lune d'Argent *Bordeaux*

2011 Gewurztraminer - Réserve *Trimbach*

2009 Château Haut Maurac *Médoc*

Le 27 juillet 2019 L'Auberge de L'Il Tokyo Japon

LE MENU D'ÉTÉ

L'émietté de tourteau, pamplemousse rose,
sauce à l'avocat parfumée combava

蟹のサラダ仕立て 軽やかなピンクグレープフルーツのムース
コブミカンの香るアヴォカドのソース

L'ayu confit, compote de concombre à la pastèque, vinaigrette au tade

鮎のコンフィー 胡瓜とすいかのコンポート
蓼のヴィネグレットソース

La tomate farcie aux fruits de mer
sauce "bouillabaisse"

トマトと海の幸のファルス
ソース・ブイヤベース

La mousse au cassis et au chocolat, coulis d'orange sanguine

ショコラの入ったカシスのムース
ブラッドオレンジのクーリー

Le café

カフェ

Les mignardises

小菓子

【Dinner】



H. Laeber

2014 Clos des Lunes - Cuvée Lune d'Argent *Bordeaux*

2011 Gewurztraminer - Réserve *Trimbach*

2006 Chassagne Montrachet 1er Cru - La Romanée *Louis Jadot*

2009 Château Haut Maurac *Médoc*

Le 27 juillet 2019 L'Auberge de L'Il Tokyo Japon

LE MENU D'ÉTÉ

L'émietté de tourteau, pamplemousse rose,
sauce à l'avocat parfumée combava
蟹のサラダ仕立て 軽やかなピンクグレープフルーツのムース
コブミカンの香るアヴォカドのソース

L'ayu confit, compote de concombre à la pastèque, vinaigrette au tade
鮎のコンフィー 胡瓜とすいかのコンポート
蓼のヴィネグレットソース

La tomate farcie aux fruits de mer, sauce "bouillabaisse"
トマトと海の幸のファルス ソース・ブイヤベース

Le bavette de bœuf et grillé, sauce vinaigrette à la moutard ancienne,
salade de romain et copeaux de foie gras
国産牛ハラミ肉のグリエ ロメインレタスとフォアグラのコポー
粒マスタードのヴィネグレットソース

L'avant-dessert
プレデセール

La mousse au cassis et au chocolat, coulis d'orange sanguine
ショコラの入ったカシスのムース ブラッドオレンジのクーリー

Le café
カフェ

Les mignardises
小菓子