

## Le Menu d'Ilhausearn

Le blanc-manger au fromage blanc et à la lie de saké,  
Saint-Jacques mi-cuites, mousse de potiron et citron confit  
フロマージュブランと酒粕のブラマンジェ 帆立貝のミキュイ  
かぼちゃのムースとシトロンコンフィのアクセント

L'assiette de canard d'Aichi, de carottes et d'orange, façon Auberge de l'III  
あいち鴨と人参、オレンジの一皿 オーベルジュ・ド・リル風

Le Saint-Pierre et champignons de saison aux épices  
cuits au four recouverts de papier  
エピスの香る的鯛と季節の茸の紙包みオープン焼き

L'entrecôte de bœuf Wagyu pochée et sa petite bouchée à la reine  
和牛ロースのポシェとプチブッシュェ・ア・ラ・レンヌ

La glace au vin d'orange et poire marinée  
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

L'assiette de fromage basque et de raisin Kyoho, glace au vin rouge  
バスクチーズと巨峰の一皿 赤ワインのアイスクリーム

Les mignardises

小菓子

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

## Le Menu de l'Auberge de l'III

Le cocktail de crevettes ama-ebi et de saumon mariné,  
légumes de saison perlés et gelée de vin d'Alsace  
北海道産甘エビとサーモンマリネのカクテル  
季節野菜のパールとアルザスワインのジュレ

Le foie gras de canard poêlé dans un bouillon Sylvestre et shitakés  
鴨のフォアグラポワレ 森の茸のブイヨン

Le filet de maquereau sawara rôti et St-Jacques sautés, butternut et agrumes  
旬の鯖のロティと帆立貝のソテー バターナッツと柑橘

Le filet de chevreuil en habit vert  
accompagné de tarte de saison et de bubbespitzle à l'alsacienne  
北海道白糠蝦夷鹿のロティ<アビヴェール>  
季節のタルトとブレスペッツレ

La glace au vin d'orange et poire marinée  
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

La figue de Solliès rôtie aux feuilles de figuier, sorbet au yaourt  
愛知県東郷町石川農園さんの黒いちじくのロティと  
その葉に見立てたチュイル添えとヨーグルトソルベ

Les mignardises  
小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)  
テーブルごとに同じメニューをお選びください

## Le Menu Haerberlin

Le homard breton, mille-feuille de céleri  
rémoulade à la pomme verte et caviar osciètré  
オマールブルーとセロリ、青りんごのミルフィーユ仕立て  
キャビアオシェトラ

La soupe de poule faisane Souvaroff  
- spécialité de l'Auberge de l'III -  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
北海道産雌雉のスープ 'スヴァロフ' 風

Le turbot rôti sur arêtes, petit croque aux cèpes  
平目のロティエー セップ茸のクロックとエスマ

Le suprême de canard aux betteraves et aux amandes,  
sauce vin rouge aux groseilles  
スパイス香る銀の鴨胸肉のロースト グロゼイユ香る赤ワインソース  
ビーツとアーモンドのいろいろな調理法で、

La glace au vin d'orange et poire marinée  
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

La figue de Solliès rôtie aux feuilles de figuier, sorbet au yaourt  
愛知県東郷町石川農園さんの黒いちじくのロティエと  
その葉に見立てたチュイル添えとヨーグルトソルベ

Les mignardises

小菓子

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 消費税・サービス料 13%込

**※ご予約にてご用意をさせていただきます**

テーブルごとに同じメニューをお選びください

# Le Menu

## シェフおまかせコース

アルザス本店のスペシャリテ、季節の食材をお楽しみいただく  
シェフお勧めのコースです

**※ご予約にてご用意をさせていただきます**

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 消費税・サービス料 13%込

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください