

Le Menu d'Alsace

Le bonite marinée, huile de bonite classique et glace à la bonite Classique

Hommage à Kinshichi Shoten...

金七商店へのオマージュ 鯉のマリネ
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Le croustillant de moules, crevettes et fèves en pâte filo

condiment de légumes printaniers à la mandarine

ムール貝、海老とそら豆のフィロ包み
春野菜のコンディメント マンダリンの香り

Le saumon cerise sakuramasu mi-cuit,

salade de shungiku et d'orange hassaku, sauce hollandaise au miso blanc

北海道産桜鱒のミキュイ 春菊と八朔のサラダ
白味噌のソース・オランダーズ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le gratin de rhubarbe et de fraises, façon Auberge de l'III

sol-farm さんのルバーブと苺のグラタン オーベルジュ・ド・リル風

Les mignardises

小菓子

5,500 消費税・サービス料 13%別

6,836 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 des Vosges

Le bonite marinée, huile de bonite classique et glace à la bonite Classique

Hommage à Kinshichi Shoten...

金七商店へのオマージュ 鰹のマリネ
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Le croustillant de moules, de crevettes et de fèves en pâte filo,

condiment de légumes printaniers à la mandarine

ムール貝、海老とそら豆のフィロ包み
春野菜のコンディメント マンダリンの香り

Les lamelles de daurade pochées, sauce vin blanc au chou-fleur,

beignets de palourdes hamaguri et de shungiku

真鯛のラメルのポシェ カリフラワーと白ワインのソース
蛤と春菊のベニエ

Le caille, pommes de terre et poireaux à la baeckeffe, spätzle

スペイン産鶉、ジャガイモとポワローのベコフ風とスペッツレ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

L'orange hyuganatsu marinée, sorbet au Calpis maison, hommage à Socata

日向夏のマリネと自家製カルピスのソルベ ソカタのオマージュ

Les mignardises

小菓子

8,500 消費税・サービス料 13%別

10,565 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

La compression de foie gras et de rhubarbe, parfum de framboise 2026
sol-farm さんのルバーブと鴨のフォアグラのコンプレッション
フランボワーズとマスカルポーネのアクセント

Le boudin de homard , confit de lapin, graine de moutarde et bisque légère
カナダ産オマール海老のブーダン 軽く仕上げたソース・ビスク
ラパンのコンフィとマスタードのピクルス

Le turbot, soubise crémeuse aux aspeges vertes, morilles farcies et vin jaune
平目のポワレ ニンニクの葉の香るグリーンアスパラガス
フレッシュモリーユ茸とヴァンジョーヌのスービーズ

Le filet mignon de veau, variation d'artichauts à la provençal
ブルターニュ産仔牛フィレ肉 南仏風
アーティチョークのヴァリエーション

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le tout l'esprit de la profiterole, à la mangue, vanille et notre chocolat
ショコラ、ヴァニニュー、マンゴーのプロフィットロール

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