

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
7,000 (総額 8,855)

La joue de bœuf Wagyu à la mode, tartare de crevettes amaebi, accents d'aneth
mousse d'aubergine au gingembre, vinaigrette aux crustacés et à la moutarde
*Wagyu ox cheek à la mode with amaebi prawn tartare, aubergine and
ginger mousse, and a crustacean and mustard vinaigrette*
和牛頬肉のブッフ・ア・ラ・モードと甘海老のタルタル
茄子と生姜のムース 甲殻類とマスタードのピネグレット

Le ceviche de bar légèrement fumé, jardinière de légumes de saison,
coulis de poire japonaise à la Chartreuse, sabayon au vinaigre balsamique blanc
*Ceviche of lightly smoked sea bass with a seasonal vegetable jardinière,
nashi pear and Chartreuse coulis, and a white balsamic vinegar sabayon*
軽い燻製を纏った鱈のセビーチェ 彩り野菜の菜園風
和梨とシャルトリューズのクーリ ホワイトバルサミコのサバイヨン

La sériole hiramasa de ligne grillée sur charbon de bois, endive braisée,
sauce tomate fermentée à la crème,
condiment de piment shishito aux noisettes et au yuzu vert
*Char-grilled line-caught hiramasa amberjack with braised endive, fermented tomato
and cream sauce, and a shishito pepper, hazelnut and green yuzu condiment*
天然ヒラマサの炭火焼き 発酵トマトのソース・ア・ラ・クレーム
アンディーブのプレゼ
青柚子香る獅子唐とヘーゼルナッツのコンディモン

La compote de pêche, mousse au mascarpone, glace au yaourt
Peach compote with mascarpone mousse and yoghurt ice cream
桃のコンポートとマスカルポーネムース ヨーグルトのアイス添え

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

Le Menu des Vosges

10,000 (総額 12,850)

La joue de bœuf Wagyu à la mode, tartare de crevettes amaebi,
mousse d'aubergine au gingembre, vinaigrette aux crustacés et à la moutarde
*Wagyu ox cheek à la mode with amaebi prawn tartare, aubergine and
ginger mousse, and a crustacean and mustard vinaigrette*
和牛頬肉のブッフ・ア・ラ・モードと甘海老のタルタル
茄子と生姜のムース 甲殻類とマスタードのピネグレット

Le ceviche de bar légèrement fumé, jardinière de légumes de saison,
coulis de poire japonaise à la Chartreuse, sabayon au vinaigre balsamique blanc
*Ceviche of lightly smoked sea bass with a seasonal vegetable jardinière
nashi pear and Chartreuse coulis, and a white balsamic vinegar sabayon
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*
軽い燻製を纏った鱈のセビーチェ 彩り野菜の菜園風
和梨とシャルトリューズのクーリ ホワイトバルサミコのサバイヨン

La sériole hiramasa de ligne grillée sur charbon de bois, endive braisée,
sauce tomate fermentée à la crème,
condiment de piment shishito aux noisettes et au yuzu vert
*Char-grilled line-caught hiramasa amberjack with braised endive, fermented tomato
and cream sauce, and a shishito pepper, hazelnut and green yuzu condiment*
天然ヒラマサの炭火焼き 発酵トマトのソース・ア・ラ・クレーム
アンディーブのプレゼ
青柚子香る獅子唐とヘーゼルナッツのコンディモン

Le filet rôti de canard Kasumi d'Ibaraki, saucisson de sa cuisse,
purée de betterave et de pomme, lentilles enveloppées de betterave,
ragoût de chou rouge, sauce rouennaise au Calvados
*Roast breast of Kasumi duck from Ibaraki with duck thigh saucisson,
beetroot and apple purée, lentils wrapped in beetroot, red cabbage ragout
and Rouennaise sauce with a dash of Calvados*
茨城県産かすみ鴨胸肉のロティと腿肉ソーシソン
ビーツと林檎のビューレ ビーツで包んだレンズ豆
赤キャベツのラグー カルヴァドス香るソース・ルアネーズ

La compote de pêche, mousse au mascarpone, glace au yaourt
Peach compote with mascarpone mousse and yoghurt ice cream
桃のコンポートとマスカルポーネムース ヨーグルトのアイス添え

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 l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

La salade de crabe kasumi de Hyogo et de navets,
gelée légère de crustacés, espuma de navet au parfum de yuzu
*Hyogo kasumi crab and turnip salad, light crustacean jelly
and turnip espuma with a hint of yuzu lime*
兵庫県産香住蟹と蕪のサラダ仕立て 軽いクリュスタッセのジュレ
蕪のエスプーマ 柚子の香り

Les Saint-Jacques de Hokkaido meunière,
risotto à l' anguille de mer grillée, raisins Shine Muscat à la grecque, sauce muscat
*Hokkaido scallops meunière with grilled conger eel risotto,
Shine Muscat grapes à la Grecque and muscat sauce*
北海道産ホタテ貝のムニエルと穴子の焼きリゾット
シャインマスカットのグレック ソース・ミュスカ

Le mutsu noir sauvage poêlé, épinards sautés,
racines braisées, jaune d' œuf confit, sauce amontillado
*Pan-fried black mutsu with sautéed spinach, braised root vegetables,
confit egg yolk and Amontillado sauce*
天然黒ムツのポワレ ほうれん草のソテーと根菜のブレゼ
卵黄のコンフィ ソース・アモンティリヤード

Le rôti de chevreuil, galette de cèpes et ragoût de champignons,
purée de potiron, sauce Grand-Veneur et consommé de chevreuil de citron
*Roast venison with a cep galette, mushroom ragout, pumpkin purée,
Grand-Veneur sauce and venison consommé*
蝦夷鹿のロティ セップ茸のガレットと茸のラグー 南瓜のピューレ
ソース・グランヴヌールと蝦夷鹿のコンソメ

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

L' éclair façon Mont-Blanc, mariage de chocolat de Madagascar et de châtaignes
Mont-Blanc-style éclair, a marriage of Madagascar chocolate and chestnuts
モンブランのエクレア仕立て
マダガスカル産ショコラと栗のマリアージュ

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

Spécialité de l' Auberge de l' III

Auberge de l' III 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ション
Remplacer Replace 差し替え +3,500円 (総額4,428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
Remplacer Replace 差し替え +4,400円 (総額5,568円)
Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +3,500円(総額4,428円)

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