

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

Le saumon mariné maison et son pistou de shungiku,
velouté de navets légèrement fumés, accents de fromage blanc
*Home-marinated salmon with shungiku pistou, lightly smoked turnip velouté
and cream cheese accents*
自家製サーモンのマリネと春菊のピストウ
軽い燻製をかけた蕪のヴルーテ
フロマージュブランのアクセント

La royale de crabe des neiges et de cèpes, consommé de champignons
Snow crab and cep mushroom royale with mushroom consommé
ズワイガニとセップ茸のロワイヤル
濃厚な茸のコンソメ仕立て

Le filet de sébaste soi poêlé, coquillages, algues,
ragout de spaetzle, sauce Noilly au yuzu-kosho maison
*Fillet of soi seaperch with shellfish, seaweed, Spätzle ragout,
and Noilly sauce with home-made yuzu-kosho*
天然黒ソイのポワレ 貝類 海藻 スペッツレのラゲー
自家製柚子胡椒風味のソース・ノイリー

La crème brûlée et petite tartelette aux poires, glace caramel au beurre sale
Pear crème brûlée and tart with salted caramel ice cream
洋梨のクレームブリュレと小さなタルト
キャラメルサレのアイスクリーム添え

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le saumon mariné maison et son pistou de shungiku,
velouté de navets légèrement fumés, accents de fromage blanc
*Home-marinated salmon with shungiku pistou, lightly smoked turnip velouté
and cream cheese accents*
自家製サーモンのマリネと春菊のピストウ
軽い燻製をかけた蕪のヴルーテ
フロマージュブランのアクセント

La royale de crabe des neiges et de cèpes, consommé de champignons
Snow crab and cep mushroom royale with mushroom consommé
ズワイガニとセップ茸のロワイヤル
濃厚な茸のコンソメ仕立て

Le filet de sébaste soi poêlé, coquillages, algues,
ragout de spaetzle, sauce Noilly au yuzu-kosho maison
*Fillet of soi seaperch with shellfish, seaweed, Spätzle ragout,
and Noilly sauce with home-made yuzu-kosho*
天然黒ソイのポワレ 貝類 海藻 スペッツレのラゲー
自家製柚子胡椒風味のソース・ノイリー

Le rôti de canard, tartelette de ses cuisses aux légumes,
purée de chou rouge, sauce aigre-douce
*Roast duck with duck thigh and croquette with vegetables tart,
red cabbage purée and sweet-and-sour sauce*
青森県産津軽鴨のロティ 腿肉のクロケットと野菜のタルトレット
赤キャベツのピューレ ソース・エーグルドゥース

La crème brûlée et petite tartelette aux poires, glace caramel au beurre sale
Pear crème brûlée and tart with salted caramel ice cream
洋梨のクレームブリュレと小さなタルト
キャラメルサレのアイスクリーム添え

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・リルのスペシャルティ(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
オマール海老のラゲー 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5,566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

Le Menu d' Illhaeusern

11,500 (総額 14,548)

Le saumon mariné maison et son pistou de shungiku,
velouté de navets légèrement fumés, accents de fromage blanc
*Home-marinated salmon with shungiku pistou, lightly smoked turnip velouté
and cream cheese accents*
自家製サーモンのマリネと春菊のピストウ
軽い燻製をかけた蕪のヴルーテ
フロマージュブランのアクセント

La royale de crabe des neiges et de cèpes, consommé de champignons
Snow crab and cep mushroom royale with mushroom consommé
ズワイガニとセップ茸のロワイヤル
濃厚な茸のコンソメ仕立て

La mousseline de grenouilles Paul Haerberlin
Frog's leg mousseline Paul Haerberlin
グルヌイユのムースリーヌ 'ポールエーベルラン'

Le rôti de bœuf Kuroge-Wagyu, boudin noir, trévisse braisée,
purée de marrons et de potiron, sauce bordelaise aux fruits rouges
*Roast Kuroge Wagyu beef with black pudding, braised radicchio,
chestnut and pumpkin purée and a red berry Bordelaise sauce*
黒毛和牛イチボのロティー ブーダンノワールとトレビスのブレゼ
栗と南瓜のピューレ 秋の装い ベリー香るソース・ボルドレーズ

La crème brûlée et petite tartelette aux poires, glace caramel au beurre sale
Pear crème brûlée and tart with salted caramel ice cream
洋梨のクレームブリュレと小さなタルト
キャラメルサレのアイスクリーム添え

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

Le Menu de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

Les lamelles de veau aux couleurs d' automne,
crêpe parfumée au sésame noir et à la farine de soja
*Finely sliced veal in autumn colours wrapped in a crêpe
flavoured with black sesame and soya flour*
イタリア産仔牛ロースのラメル、秋の彩り
黒胡麻ときな粉の香るクレープ包み

Les Saint-Jacques poêlées, brocoli, raisin et noisettes
Pan-fried scallops with broccoli, grapes and hazelnuts
帆立貝のポワレ フロッコリ、葡萄、ヘーゼルナッツ

Le turbot rôti, ravioli au crabe des neiges,
purée de pommes de terre aux épices, sauce aux crustacés
*Roast turbot with snow crab ravioli,
spiced potato purée and crustacean sauce*
天然ヒラメのロティー ズワイ蟹のラヴィオリ
エビスの香るジャガイモのピューレ ソース・クリュスタツセ

Le filet de chevreuil poêlé,
quenelles de châtaignes frites, purée de potiron et pickles de bleuets
*Pan-fried fillet of venison with fried chestnut quenelles,
pumpkin purée and blueberry pickles*
白糠町松野さんが獲った蝦夷鹿ロース肉のポワレ 栗のクネルのフリット
カボチャのピューレとブルーベリーのピクルス

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le gâteau de pomme tiède façon Tatin,
glace à la cannelle, croustillant caramélisé
*Warm apple cake Tatin style, cinnamon ice cream,
caramelized crisp*
温かい紅玉のデザート《タタン風》
シナモンのアイスクリーム添え

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