

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

La ballotine de volaille, velouté de champignons aux noisettes, pâté de foie de volaille
Chicken ballotine with mushroom and hazelnut velouté, and chicken liver pâté
丹波黒どりのバロティース ヘーゼルナッツ香る茸のヴルーテ
レバーペーストを添えて

Les variations sur la sériole burio fumée et le radis daikon,
purée de fleurs de colza, sauce aux épices et sabayon au citron vert
Variations on smoked burio amberjack and daikon radish with rapeseed flower purée, a spiced sauce and lime sabayon
長崎県産鱈の燻製と大根のヴァリエーション 菜の花のピューレ
エビスのソースとライムのサバイオン

La lotte meunière en croûte de pancetta et de tomate,
épinards sautés, sauce Dugléré parfumée au Riesling
Monkfish meunière in a pancetta and tomato crust with sautéed spinach and Dugléré sauce with a dash of Riesling
パンチェッタとトマトのクルートを纏った鮫鱈のムニエル
縮みほうれん草のソテー リースリング風味のソースディグレレ

La soupe de fraises, parfait au champagne et vacherin, crème légère au fromage blanc
Strawberry soup with champagne parfait and vacherin, and a light fromage blanc cream
あまおう苺のスープ仕立て シャンパンパルフェとヴァシユラン
フロマーージュブランの軽いクリーム

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

La ballotine de volaille, velouté de champignons aux noisettes, pâté de foie de volaille
Chicken ballotine with mushroom and hazelnut velouté, and chicken liver pâté
丹波黒どりのバロティース ヘーゼルナッツ香る茸のヴルーテ
レバーペーストを添えて

Les variations sur la sériole burio fumée et le radis daikon,
purée de fleurs de colza, sauce aux épices et sabayon au citron vert
Variations on smoked burio amberjack and daikon radish with rapeseed flower purée, a spiced sauce and lime sabayon
長崎県産鱈の燻製と大根のヴァリエーション 菜の花のピューレ
エビスのソースとライムのサバイオン

La lotte meunière en croûte de pancetta et de tomate,
épinards sautés, sauce Dugléré parfumée au Riesling
Monkfish meunière in a pancetta and tomato crust with sautéed spinach and Dugléré sauce with a dash of Riesling
パンチェッタとトマトのクルートを纏った鮫鱈のムニエル
縮みほうれん草のソテー リースリング風味のソースディグレレ

Le rôti de porc de Matsuzaka, parfum de charbon de bois,
croustillant au pied de porc et aux haricots blancs, sauce moutarde au Madère
Roast Matsuzaka pork with a hint of charcoal smoke, pig's trotter and white kidney bean croustillant, and mustard sauce with a dash of Madeira
松阪ポークのロティ 炭の香り 豚足と白いんげん豆のクリスティアン
諸の臺のコンディモン マデイラ風味のソース・ア・ラ・ムータルド

La soupe de fraises, parfait au champagne et vacherin, crème légère au fromage blanc
Strawberry soup with champagne parfait and vacherin, and a light fromage blanc cream
あまおう苺のスープ仕立て シャンパンパルフェとヴァシユラン
フロマーージュブランの軽いクリーム

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ジョン
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)

La ballotine de volaille, velouté de champignons aux noisettes, pâté de foie de volaille
Chicken ballotine with mushroom and hazelnut velouté, and chicken liver pâté
丹波黒どりのパロティース ヘーゼルナッツ香る茸のヴルーテ
レバーペーストを添えて

Les variations sur la sériole burio fumée et le radis daikon,
purée de fleurs de colza, sauce aux épices et sabayon au citron vert
*Variations on smoked burio amberjack and daikon radish with
rapeseed flower purée, a spiced sauce and lime sabayon*
長崎県産鱒王の燻製と大根のヴァリエーション 菜の花のピューレ
エピスのソースとライムのサバイオン

Le saumon soufflé — spécialité de l' Auberge de l' Ill
Salmon soufflé — an Auberge de l' Ill speciality
《オーベルジュ・ドリルのスペシャリテ》
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le rôti de bœuf Kuroge-Wagyu, queue de bœuf et pommes de terre,
gratin dauphinois au Comté, chou frisé à l' étuvée, sauce cognac au xérès
*Roast Kuroge Wagyu beef with oxtail and potatoes,
gratin Dauphinois with Comt cheese,
braised Savoy cabbage and a brandy and sherry sauce*
黒毛和牛イチボのロティ 牛テールとジャガイモ コンテのドフィノワ
縮緬キャベツのエチュベ シェリー風味のソース・コニヤック

La soupe de fraises, parfait au champagne et vacherin, crème légère au fromage blanc
Strawberry soup with champagne parfait and vacherin, and a light fromage blanc cream
あまおう毎のスープ仕立て シャンパンパルフェとヴァンシュラン
フロマージュブランの軽いクリーム

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

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

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*
イタリヤ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 ブロッコリ、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
エピスの香るジャガイモのピューレ ソース・クリュスタッセ

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