

## 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 スペッツレのラグー  
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 スペッツレのラグー  
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 figues,  
purée de chou rouge, sauce aux figues et au marsala  
*Roast duck with duck thigh and fig tart, red cabbage purée  
and fig and Marsala sauce*  
青森県産津軽鴨のロティ 腿肉と無花果風味のタルトレット  
赤キャベツのピューレ 無花果とマルサラ酒のソース

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5,566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  
エピ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