

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d'oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes
*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*

鰯 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

Le matsukasa-yaki de daurade kinmedai en croûte de boutargue,
ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole, sauce vin blanc au hishio de Goto
*Matsukasa-yaki of kinmedai snapper with a bottarga crust, rapeseed flower
and firefly squid ragout, and white wine sauce with Goto hishio*

金目鯛の松笠焼き カラスミのクルート
蛍烏賊と菜の花のラグー 五島の醬の香るソース・ヴァンプラン

Le carré d'agneau de Sisteron rôti,
purée de carottes, croquette de patate douce aux épices

*Roast rack of Sisteron lamb with carrot purée and a
spiced sweet potato croquette*

シストロン産仔羊のロティ 人参のピューレ
さつま芋とエビスのクロケット

Le chocolat Macaé du Brésil de Valrhona en textures, style Auberge de l'III
Valrhona Macaé Brazilian chocolate textures, Auberge de l'III-style

ブラジル産ショコラのテクスチャー
オーベルジュ・ド・リル風

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)

Le pâté en croûte aux quatre viandes,
comme l'aimait Paul Haeberlin, pickles de légumes de saison

*Four-meat pie, the way Paul Haeberlin liked it,
with pickled seasonal vegetables*

津軽鴨、丹波黒どり、緑茶豚の自家製ハムと兔のパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

La raviole au charbon végétal, bouillon d'algues et coquillages

*Seasonal vegetable and bamboo charcoal raviole
with shellfish and seaweed bouillon*

季節野菜と竹炭のラヴィオリ コキヤージュと海藻のブイヨン

Le matsukasa-yaki de daurade kinmedai en croûte de boutargue,
ragoût de calamars luciole, sauce vin blanc au hishio de Goto

*Matsukasa-yaki of kinmedai snapper with a bottarga crust,
firefly squid ragout, and white wine sauce with Goto hishio*

金目鯛の松笠焼き カラスミのクルート
蛍烏賊のラグー 五島の醬の香るソース・ヴァンプラン

Le carré d'agneau de Sisteron rôti,
purée de carottes, croquette de patate douce aux épices

*Roast rack of Sisteron lamb with carrot purée and a
spiced sweet potato croquette*

シストロン産仔羊のロティ 人参のピューレ
さつま芋とエビスのクロケット

L'avant-dessert

Pre-dessert

ブレデセール

Le chocolat Macaé du Brésil de Valrhona en textures, style Auberge de l'III
Valrhona Macaé Brazilian chocolate textures, Auberge de l'III-style

ブラジル産ショコラのテクスチャー
オーベルジュ・ド・リル風

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 Haeberlin

22,800 (総額 28,842)

Le marbré de deux foies gras (oie et canard) au cassis, brioche tiède
Duck and goose foie gras marbled with cassis, served with a warm brioche
鶯鳥と鴨のフォアグラとカシスのマーブル仕立て
温かいブリオッシュ添え

Le homard bleu sauté au beurre, sauce au vin jaune,
ragoût d'asperges blanches et de morilles fraîches
*Blue lobster sautéed in butter with vin jaune sauce and
a ragout of white asparagus and fresh morels*
オマールブルーのバターソテー ソース・ヴァンジョーヌ
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のラグー

La mousse de cabillaud à la truffe noire, poireaux grillés,
fondant de pommes de terre, deux sauces aux truffes
*Cod and black truffle mousse with grilled leeks,
potato fondant and two kinds of truffle sauce*
真鱈と黒トリュフのムース 焼き葱の香り
ジャガイモのフォンダン 2種のソース・トリュフ

L'entrecôte de boeuf Wagyu, souvenir du Japon et de l'Alsace, dampfnüdel farci,
bouillon de légumes « detox »
*Roast Kuroge-Wagyu beef entrecôte with oriental-style red wine sauce,
stuffed dampfnüdel and vegetable bouillon*
黒毛和牛ロース肉のロティ 赤ワインソースオリエンタル風
アルザス風おやきと野菜のブイヨン

L'avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le mille-feuille de hyuuganatsu et de meringue à la noix de coco,
sorbet aux agrumes
*Hyuuganatsu and coconut meringue mille-feuille
with citrus sorbet*
ココナッツメレンゲと日向夏のミルフィーユ
そのソルベと共に

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
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ーション

Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +3,500円(総額4,428円)
Le Menu Haeberlin Remplacer Replace 差し替え +2,700円(総額3,416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

Le Menu de Saison 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)
Le Menu Haeberlin Remplacer Replace 差し替え +2,700円(総額3,416円)

Le Menu Dégustation

32,000 (総額 40,480)

旬の食材を厳選して仕上げるシェフのお任せコース
4日前までにご予約をお願いいたします

L'amuse bouche

L'amuse bouche

アミューズ・ブーシュ

1er Entrée

1st Hors-d'oeuvre

1品目の前菜

2ème Entrée

2nd Hors-d'oeuvre

2品目の前菜

Le Poisson

Fish dish

魚料理

La Viande

Meat dish

肉料理

L' avant-dessert

Pre-dessert

ブレデセール

Le Dessert

Dessert

デザート

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

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