

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

La déclinaison de maïs et de canard, sauce porto aux abats
Sweetcorn and duck variations with a port wine and giblet sauce
玉蜀黍とあいち鴨のデクリネゾン ポルト酒とアバのソース

La bonite marinée aux épices et grillée au foin,
accompagnée de gelée d'oignons rôtis, caviar d'aubergine et sorbet à la tomate
*Hay-baked spice-marinated skipjack tuna, served with roast onion jelly,
aubergine caviar and tomato sorbet*

エピスでマリネした鰹の薫焼き
焼き葱のジュレとキャビア・ド・オーベルジーヌ トマトのソルベ添え

Le grondin grillé sur charbon de bois,
galette façon paella, salade de fruits de mer au fenouil, bouillabaisse légère
*Char-grilled gurnard with a paella-style galette, seafood and fennel salad
and a light bouillabaisse*

天然ホウボウの炭火烧 パエリア風のガレット
魚貝類とフヌイユのサラダ 軽いブイヤベース仕立て

Le mille-feuille aux pêches blanches, façon Auberge de l'III
White peach mille-feuille, Auberge de l'III-style
白桃のミルフィーユ オーベルジュ・ド・リル風

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

La déclinaison de maïs et de canard, sauce porto aux abats
Sweetcorn and duck variations with a port wine and giblet sauce
玉蜀黍とあいち鴨のデクリネゾン ポルト酒とアバのソース

La bonite marinée aux épices et grillée au foin,
accompagnée de gelée d'oignons rôtis, caviar d'aubergine et sorbet à la tomate
*Hay-baked spice-marinated skipjack tuna, served with roast onion jelly,
aubergine caviar and tomato sorbet*

エピスでマリネした鰹の薫焼き
焼き葱のジュレとキャビア・ド・オーベルジーヌ トマトのソルベ添え

Le grondin grillé sur charbon de bois,
galette façon paella, salade de fruits de mer au fenouil, bouillabaisse légère
*Char-grilled gurnard with a paella-style galette, seafood and fennel salad
and a light bouillabaisse*

天然ホウボウの炭火烧 パエリア風のガレット
魚貝類とフヌイユのサラダ 軽いブイヤベース仕立て

Le rôti de caille farcie aux lentilles et aux agrumes,
servi avec une sauce à l'ail noir et légumes de saison
*Roast quail stuffed with lentils and citrus fruit, served with
a black garlic sauce and seasonal vegetables*

レンズ豆と柑橘を詰めた鶏のロティ
黒ニンニクのソース 季節の野菜を添えて

Le mille-feuille aux pêches blanches, façon Auberge de l'III
White peach mille-feuille, Auberge de l'III-style
白桃のミルフィーユ オーベルジュ・ド・リル風

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)

La déclinaison de maïs et de canard, sauce porto aux abats
Sweetcorn and duck variations with a port wine and giblet sauce
玉蜀黍とあいち鴨のデクリネゾン ポルト酒とアバのソース

La bonite marinée aux épices et grillée au foin,
accompagnée de gelée d' oignons rôtis, caviar d' aubergine et sorbet à la tomate
*Hay-baked spice-marinated skipjack tuna, served with roast onion jelly,
aubergine caviar and tomato sorbet*
エピスでマリネした鰹の薫焼き
焼き葱のジュレとキャビア・ド・オーベルジーヌ トマトのソルベ添え

L' espadon meunière, beignets et purée de courgettes en fleur, sauce matelote
Swordfish meunière with flowering courgette fritters and purée, and matelote sauce
天然の太刀魚のムニエル
花ズッキーニのベニエとピューレ ソース・マトロート

Le filet d' agneau en habit vert façon vallée de Munster,
accompagné de pommes de terre parfumées aux olives noires et au thym
*Fillet of lamb in a green coat, Munster Valley-style, served with
potatoes cooked with black olives and thyme*
オーストラリア産仔羊のロティ<アビヴェール>とそのジュー
アルザスマンステール溪谷の郷土料理と共に

Le mille-feuille aux pêches blanches, façon Auberge de l' Ill
White peach mille-feuille, Auberge de l' Ill-style
白桃のミルフィーユ 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' Ill

17,500 (総額 22,138)

Le ceviche de daurade et de palourdes hokkigai,
gelée de concombre, citronnelle
*Sea bream and hokkigai clam ceviche
with cucumber jelly and lemon grass*
真鯛と北寄貝のセビーチェ風
胡瓜のジュレ レモングラスの香り

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l' aimait mon père Paul Haeberlin
pickles de légumes de saison
Paul Haeberlin's four-meat pie with pickled seasonal vegetables
あいち鴨、鶏胸肉、フォアグラテリーヌのパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

Le filet de sole et Saint-Jacques en ballotine, tarte fine aux champignons
Ballotine of fillet of sole and scallops with a delicate mushroom tart
黒舌とホタテ貝のパロティーヌ風
シャンピニオンのタルト添え

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,
gnocchis au céleri-rave truffés, sauce aux truffes
*Squab roast on the bone, with celeriac
and truffle gnocchi and truffle sauce*
フランス産仔鳩のロースト
根セロリとトリュフのニョッキ添え ソース・トリュフ

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine
Rhubarb and gin baba with verbena-infused cream
ルバーブのババとヴェルヴェンヌの香るクリーム

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