

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

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*
エビ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 maquereau rôti,
purée de pommes de terre, croûtons, sauce vodka au caviar
*Roast mackerel with potato purée, croutons
and a vodka caviar sauce*
天然鯖の蒸し焼き ジャがいものピューレとクルトン
キャビアのソース・ヴォッカ

La ballottine de longe et de ris de veau,
petits pois, girolles, pommes Maxim et jus truffe
*Veal loin and sweetbread ballotine with green peas,
girolles, Maxim potatoes and truffled jus*
ブルターニュ産仔牛ロースとリ・ド・ヴォのバロティーヌ風 ソース・トリュフ
ジロール茸とプチポワ ポムマキシム添え

Le chocolat Nyangbo pur Ghana de Valrhona,
style Auberge de l'III, gavottes croustillantes et sorbet mucilage
*Valrhona Nyangbo pure Ghana chocolate in textures, Auberge de l'III-style,
with crispy gavottes and mucilage sorbet*
ガーナ産カカオ豆の一皿 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)

Les crevettes botan-ebi à l'avocat, salade de courgettes,
gaspacho aux amandes et aux épices
*Botan-ebi prawns with avocado, courgette salad
and spiced gazpacho with almonds*
ボタン海老とアヴォカド、ズッキーニのサラダ仕立て
アーモンドとエビスのガスパチョ

Le foie gras poêlé, ravioli au céleri-rave,
émulsion de raifort, sauce au vin rouge
*Pan-fried foie gras with celeriac ravioli,
horseradish emulsion and red wine sauce*
鴨のフォアグラポワレ 根セロリのラヴィオリ
山わさびの香り 赤ワインソース

Le maquereau rôti,
purée de pommes de terre, croûtons, sauce vodka au caviar
*Roast mackerel with potato purée, croutons
and a vodka caviar sauce*
天然鯖の蒸し焼き ジャがいものピューレとクルトン
キャビアのソース・ヴォッカ

La ballottine de longe et de ris de veau,
petits pois, girolles, pommes Maxim et jus truffe
*Veal loin and sweetbread ballotine with green peas,
girolles, Maxim potatoes and truffled jus*
ブルターニュ産仔牛ロースとリ・ド・ヴォのバロティーヌ風 ソース・トリュフ
ジロール茸とプチポワ ポムマキシム添え

L'avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le chocolat Nyangbo pur Ghana de Valrhona,
style Auberge de l'III, gavottes croustillantes et sorbet mucilage
*Valrhona Nyangbo pure Ghana chocolate in textures, Auberge de l'III-style,
with crispy gavottes and mucilage sorbet*
ガーナ産カカオ豆の一皿 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 Haebelin

22,800 (総額 28,842)

Le tartare de bar, de concombre, de pomme verte,
caviar osciètre, émulsion d'agrumes au basilic
Sea bass, cucumber, green apple and nut tartare,
Ossetra caviar and citrus emulsion with basil
旬の天然鱈、胡瓜、青林檎とナッツのタルタル、キャビアリオシエトラ
バジルの香る柑橘のエミルーション

Le ragoût de foie gras poêlé et d'ormeaux, jus au corail
Pan-fried foie gras and ormer ragout with coral jus
鴨のフォアグラポワレと鮑のラグー そのジュと肝のソース

Le filet d'omble chevalier poêlé,
multascha aux écrevisses, "croûton" d'anguille laquée, sauce aux herbes
Pan-fried fillet of arctic char with crayfish multascha,
a lacquered eel "croûton" and herb sauce
信州大王イワナのポワレ エクルヴィスのムターシャ
鰻のクルトン仕立て ソース・エルブ

L'entrecôte de bœuf Kuroge-Wagyu rôtie,
condiment d'ail noir et d'olives, pommes frites, gaufre à la lie de saké et au Comté
Roast Kuroge Wagyu beef entrecôte with black garlic and olive condiment,
pommes frites, and a sake lees and Comté cheese waffle
黒毛和牛サーロインのロティ 黒にんにくとオリーブのコンディメント
瀬祭酒粕とコンテチーズのワッフル ジャガイモのフリット

L'avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le chocolat Nyangbo pur Ghana de Valrhona,
style Auberge de l'III, gavottes croustillantes et sorbet mucilage
Valrhona Nyangbo pure Ghana chocolate in textures, Auberge de l'III-style,
with crispy gavottes and mucilage sorbet
ガーナ産カカオ豆の一皿 オーベルジュ・ド・リル風

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・リルのスペシャリティ(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 Haebelin 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 Haebelin Remplacer Replace 差し替え +2,700円(総額3,416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 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です
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