

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)
12,800 (総額 16,192)

Le ceviche de bar légèrement fumé, jardinière de légumes de saison,
coulis de poire japonaise à la Chartreuse, sabayon au vinaigre balsamique blanc
*Ceviche of lightly smoked sea bass with a seasonal vegetable jardinière,
nashi pear and Chartreuse coulis, and a white balsamic vinegar sabayon*
軽い燻製を纏った鱸のセビーチェ 彩り野菜の菜園風
和梨とシャルトリューズのクーリ ホワイトバルサミコのサバイオン

Le mutsu noir sauvage poêlé, épinards sautés,
racines braisées, jaune d'œuf confit, sauce amontillado
*Pan-fried black mutsu with sautéed spinach, braised root vegetables,
confit egg yolk and Amontillado sauce*
天然黒ムツのポワレ ほうれん草のソテーと根菜のプレゼ
卵黄のコンフィ ソース・アモンティリヤード

Le rôti de chevreuil, galette de cèpes et ragoût de champignons,
purée de potiron, sauce Grand-Veneur et consommé de chevreuil de citron
*Roast venison with a cep galette, mushroom ragout, pumpkin purée,
Grand-Veneur sauce and venison consommé*
蝦夷鹿のロティ セツ茸のガレットと茸のラゲー 南瓜のピューレ
ソース・グランヴヌールと蝦夷鹿のコンソメ

L' éclair façon Mont-Blanc, mariage de chocolat de Madagascar et de châtaignes
Mont-Blanc-style éclair, a marriage of Madagascar chocolate and chestnuts
モンブランのエクレア仕立て
マダガスカル産ショコラと栗のマリアージュ

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)

La salade de crabe kasumi de Hyogo et de navets,
gelée légère de crustacés, espuma de navet au parfum de yuzu
*Hyogo kasumi crab and turnip salad, light crustacean jelly
and turnip espuma with a hint of yuzu lime*
兵庫県産香住蟹と蕪のサラダ仕立て 軽いクリスタッセのジュレ
蕪のエスプーマ 柚子の香り

Les Saint-Jacques de Hokkaido meunière,
risotto à l' anguille de mer grillée, raisins Shine Muscat à la grecque, sauce muscat
*Hokkaido scallops meunière with grilled conger eel risotto,
Shine Muscat grapes à la Grecque and muscat sauce*
北海道産ホタテ貝のムニエルと穴子の焼きリゾット
シャインマスカットのグレック ソース・ミュスカ

Le mutsu noir sauvage poêlé, épinards sautés,
racines braisées, jaune d'œuf confit, sauce amontillado
*Pan-fried black mutsu with sautéed spinach, braised root vegetables,
confit egg yolk and Amontillado sauce*
天然黒ムツのポワレ ほうれん草のソテーと根菜のプレゼ
卵黄のコンフィ ソース・アモンティリヤード

Le rôti de chevreuil, galette de cèpes et ragoût de champignons,
purée de potiron, sauce Grand-Veneur et consommé de chevreuil
*Roast venison with a cep galette, mushroom ragout, pumpkin purée,
Grand-Veneur sauce and venison consommé*
蝦夷鹿のロティ セツ茸のガレットと茸のラゲー 南瓜のピューレ
ソース・グランヴヌールと蝦夷鹿のコンソメ

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

L' éclair façon Mont-Blanc, mariage de chocolat de Madagascar et de châtaignes
Mont-Blanc-style éclair, a marriage of Madagascar chocolate and chestnuts
モンブランのエクレア仕立て
マダガスカル産ショコラと栗のマリアージュ

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

Le Menu Haeberlin

24,000 (総額 30,360)

Le tartare de homard, gâteau de caviar osciètre et de mascarpone
Lobster tartare with a caviar and mascarpone gateau consommé jelly,
カナダ産オマール海老のタルタル
オシエトラキャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

La quenelle de faisan de Hokkaido et sa
compression de chou chinois, consommé façon Souvaroff
*Hokkaido pheasant quenelle with pressed Chinese leaf
and Souvaroff-style consommé*
北海道産雉のクネルと白菜のコンプレッション
そのコンソメ スヴァロフ風

Le filet de sole en ballotine, cannelloni aux coquillages, aux algues et au poireau
Ballotine of fillet of sole with shellfish, seaweed and leek cannelloni
黒舌のパロティース
季節の貝類、あおさ海苔とポワローのカネロニ

La côtelette de pigeon Romanoff
— spécialité de l' Auberge de l' III — légumes
Pigeon cutlet Romanoff vegetables,
— an Auberge de l' III speciality —
＜オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ＞
コートレットピジョン スタイル ロマノフ

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le mille-feuille léger à la vanille et aux noisettes du Piémont
Light vanilla and Piedmont hazelnut mille-feuille
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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(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

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

35,000 (総額 44,275)

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