

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise au citron confit
*Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style with confit lemon*
エビスを纏った鰹の薫焼き 焼き茄子と生姜のムース
シロンコンフィ香るヴィシソワーズ風

Le filet d' hexagramme ainame sauté, légumes de saison, couscous,
bouillon de tomates, petit nem aux palourdes hamaguri
*Sautéed fillet of ainame greenling with seasonal vegetables,
couscous, tomato bouillon and a hamaguri clam spring roll*
アイナメのソテー 季節野菜とクスクス
トマトのブイヨン 蛤のネム添え

La longe de veau d' Italie en habit vert,
ragoût d' asperges vertes, jus aux morilles et émulsion de vin jaune
*Italian veal loin in a green coat with a green asparagus ragout,
morel jus and vin jaune emulsion*
イタリア産仔牛ロースのアビヴェール風 グリーンアスパラガスのラグー
モリーユ茸のジュ・ソースとヴァンジョーヌのエミルション

La pavlova à la rhubarbe et aux herbes fraîches
Rhubarb and fresh herb Pavlova
ルバーブとフレッシュハーブのパヴロワ

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 de Hokkaido marinées aux poireaux,
accents de petits pois et de céleri-rave, nage aux crustacés
*Marinated Hokkaido botan-ebi prawns with leeks,
green pea and celeriac accents and a crustacean nage*
北海道産牡丹海老マリネとボワロー葱
ブティボワと根セロリのアクセント
甲殻類のナージュ仕立て

Le chaud-froid d' omble chevalier de Shinshu,
coulis de concombre, variations sur les artichauts et les algues
*Chaud-froid of Shinshu char with cucumber coulis
and artichoke and seaweed variations*
信州大イワナのショーフロワ 胡瓜のクーリ
アーティチョークと海苔のヴァリエーション

Le filet d' hexagramme ainame sauté, légumes de saison, couscous,
bouillon de tomates, petit nem aux palourdes hamaguri
*Sautéed fillet of ainame greenling with seasonal vegetables,
couscous, tomato bouillon and a hamaguri clam spring roll*
アイナメのソテー 季節野菜とクスクス
トマトのブイヨン 蛤のネム添え

La longe de veau d' Italie en habit vert,
ragoût d' asperges vertes, jus aux morilles et émulsion de vin jaune
*Italian veal loin in a green coat with a green asparagus ragout,
morel jus and vin jaune emulsion*
イタリア産仔牛ロースのアビヴェール風 グリーンアスパラガスのラグー
モリーユ茸のジュ・ソースとヴァンジョーヌのエミルション

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

La pavlova à la rhubarbe et aux herbes fraîches
Rhubarb and fresh herb Pavlova
ルバーブとフレッシュハーブのパヴロワ

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 tartare de homard breton et d'épeautre,
bisque de homard, chou-rave mariné, caviar oscietre
Breton lobster and spelt tartare with lobster bisque,
marinated kohlrabi and Ossetra caviar
ブルターニュ産オマール海老とスペルト小麦のタルタル
オマールビスクとコールラビのマリネ キャビアオシエトラ

Le ragoût de foie gras de canard poêlé et d'ormeaux,
jus au corail, flan aux oignons grillés
Pan-fried duck foie gras and ormer ragout with
ormer liver sauce and a grilled onion flan
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
焼き葱のフランと共に

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 filet de bœuf Kuroge-Wagyu rôti,
pommes dauphines à l'estragon, sauce zingara
Roast fillet of Kuroge Wagyu beef with tarragon pommes dauphines
and zingara sauce
黒毛和牛フィレ肉のロティ
エストラゴンの香るジャガイモのドフィーヌ ジブシー風ソース

L'avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le Notre chocolat grand cru Belize et Pérou,
sorbet mucilage et cacahuètes
Grand Cru Belize and Peruvian chocolate, peanut sorbet
ショコラグランクリュの一皿
ピーナッツのアイスクリーム添え

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