

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

Le saumon mariné maison et son pistou de shungiku,
velouté de navets légèrement fumes, accents de fromage blanc
*Home-marinated salmon with shungiku pistou, lightly smoked turnip velouté
and cream cheese accents*

自家製サーモンのマリネと春菊のピストウ
軽い燻製をかけた蕪のヴルーテ
フロマージュブランのアクセント

Le turbot rôti, ravioli au crabe des neiges,
purée de pommes de terre aux épices, sauce aux crustacés
*Roast turbot with snow crab ravioli,
spiced potato purée and crustacean sauce*
天然ヒラメのロティー ズワイ蟹のラヴィオリ
エピスの香るジャガイモのピューレ ソース・クリュスタッセ

Le filet de chevreuil poêlé,
quenelles de châtaignes frites, purée de potiron et pickles de bleuets
*Pan-fried fillet of venison with fried chestnut quenelles,
pumpkin purée and blueberry pickles*
白糠町松野さんが獲った蝦夷鹿ロース肉のポワレ 栗のクネルのフリット
カボチャのピューレとブルーベリーのピクルス

Le gâteau de pomme tiède façon Tatin,
glace à la cannelle, croustillant caramélisé
*Warm apple cake Tatin style, cinnamon ice cream,
caramelized crisp*
温かい紅玉のデザート《タタン風》
シナモンのアイスクリーム添え

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 lamelles de veau aux couleurs d'automne,
crêpe parfumée au sésame noir et à la farine de soja
*Finely sliced veal in autumn colours wrapped in a crêpe
flavoured with black sesame and soya flour*
イタリア産仔牛ロースのラメル、秋の彩り
黒胡麻ときな粉の香るクレープ包み

Les Saint-Jacques poêlées, brocoli, raisin et noisettes
Pan-fried scallops with broccoli, grapes and hazelnuts
帆立貝のポワレ ブロccoli、葡萄、ヘーゼルナッツ

Le turbot rôti, ravioli au crabe des neiges,
purée de pommes de terre aux épices, sauce aux crustacés
*Roast turbot with snow crab ravioli,
spiced potato purée and crustacean sauce*
天然ヒラメのロティー ズワイ蟹のラヴィオリ
エピスの香るジャガイモのピューレ ソース・クリュスタッセ

Le filet de chevreuil poêlé,
quenelles de châtaignes frites, purée de potiron et pickles de bleuets
*Pan-fried fillet of venison with fried chestnut quenelles,
pumpkin purée and blueberry pickles*
白糠町松野さんが獲った蝦夷鹿ロース肉のポワレ 栗のクネルのフリット
カボチャのピューレとブルーベリーのピクルス

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le gâteau de pomme tiède façon Tatin,
glace à la cannelle, croustillant caramélisé
*Warm apple cake Tatin style, cinnamon ice cream,
caramelized crisp*
温かい紅玉のデザート《タタン風》
シナモンのアイスクリーム添え

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 homard Breton, chou-fleur, pomme verte, céleri et caviar osciètre
Breton lobster with cauliflower, green apple, celery and Ossetra caviar
ブルターニュ産オマール海老 カリフラワー、青林檎とセロリ
キャビアリオシエトラ添え

La soupe de poule faisane Souvaroff
— spécialité de l' Auberge de l' III —
Hen pheasant soup Souvaroff
— an Auberge de l' III speciality —
〈オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ〉
北海道産雌雉のスープ '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
黒舌のパロディーヌ
季節の貝類、あおさ海苔とポワローのカネロニ

Le canard rôti, chou rouge confit aux figues, galette de maïs
— spécialité de l' Auberge de l' III —
Roast duck with confit red cabbage and figs and a sweetcorn galette
— an Auberge de l' III speciality —
〈オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ〉
銀の鴨胸肉のロティ
赤キャベツと無花果のコンフィーと玉蜀黍のガレット

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le gâteau de pomme tiède façon Tatin,
glace à la cannelle, croustillant caramélisé
Warm apple cake Tatin style, cinnamon ice cream,
caramelized crisp
温かい紅玉のデザート「タタン風」
シナモン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
オマール海老のラゲー 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