

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
6,200 (総額 7,843)

Le poule à la sauce ravigote,
bavarois d'artichauts, gelée d'algues, chips de jambon cru
Octopus with ravigote sauce, artichoke Bavarois,
seaweed jelly and chipped dry-cured ham
水蛸とラヴィゴットソース
アーティチョークのババロアと生海苔のジュレ
生ハムのチップス添え

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise
Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style
エビスを纏った鰹の薬焼き 焼き茄子と生姜のムース
ヴィンソワーズ風

Le filet de daurade isaki poêlé, risotto aux légumes d'été,
crevettes, cromesquis au porc, sauce Amontillado et purée de molokhia
Pan-fried fillet of isaki grunt with summer vegetable risotto, prawns,
pork cromesquis, Amontillado sauce and mulukhiyah purée
天然イサキのボワレ 夏野菜のリゾット
海老と豚肉のクロメスキ
アモンティリヤードのソースとモロヘイヤのピューレ

La compote de pêches blanches,
gelée et marmelade de citron vert, glace au miel de lavande
White peach compote with green lemon jelly and marmalade,
and lavender honey ice cream
白桃のコンポート
高知県産グリーンレモンのジュレとマーマレード
ラベンダー蜂蜜のアイスクリームを添えて

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le poule à la sauce ravigote,
bavarois d'artichauts, gelée d'algues, chips de jambon cru
Octopus with ravigote sauce, artichoke Bavarois,
seaweed jelly and chipped dry-cured ham
水蛸とラヴィゴットソース
アーティチョークのババロアと生海苔のジュレ
生ハムのチップス添え

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise
Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style
エビスを纏った鰹の薬焼き 焼き茄子と生姜のムース
ヴィンソワーズ風

Le filet de daurade isaki poêlé, risotto aux légumes d'été,
crevettes, cromesquis au porc, sauce Amontillado et purée de molokhia
Pan-fried fillet of isaki grunt with summer vegetable risotto, prawns,
pork cromesquis, Amontillado sauce and mulukhiyah purée
天然イサキのボワレ 夏野菜のリゾット
海老と豚肉のクロメスキ
アモンティリヤードのソースとモロヘイヤのピューレ

Le rôti de chevreuil Ezo, galette et purée de bardane,
réduction de fruits rouges et consommé de chevreuil
Roast Ezo venison with burdock galette and purée,
a red berry reduction and venison consommé
蝦夷夏鹿のロティ 新牛蒡のガレットとピューレ
ベリーのレディクションと蝦夷鹿のコンソメ

La compote de pêches blanches,
gelée et marmelade de citron vert, glace au miel de lavande
White peach compote with green lemon jelly and marmalade,
and lavender honey ice cream
白桃のコンポート
高知県産グリーンレモンのジュレとマーマレード
ラベンダー蜂蜜のアイスクリームを添えて

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ツション
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)

Le poulpe à la sauce ravigote,
bavarois d' artichauts, gelée d' algues, chips de jambon cru
*Octopus with ravigote sauce, artichoke Bavarois,
seaweed jelly and chipped dry-cured ham*
水蛸とラヴィゴットソース
アーティチョークのババロアと生海苔のジュレ
生ハムのチップス添え

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise
*Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style*
エビスを纏った鰹の葉焼き 焼き茄子と生姜のムース
ヴィシソワーズ風

La croustillant d' espadon, courgettes en fleur farcies,
purée de fenouil, sauces bouillabaisse et béarnaise au safran
*Swordfish croustillant with stuffed flowering courgettes, fennel purée,
bouillabaisse sauce and saffron Béarnaise sauce*
天然太刀魚のクルスティヤン
花ズッキーニのファルシーとフヌユのピューレ
ソース・ブイヤベースとサフランのベアルネーズ

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*
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》
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
アルザスマンステール溪谷の郷土料理と共に

La compote de pêches blanches,
gelée et marmelade de citron vert, glace au miel de lavande
*White peach compote with green lemon jelly and marmalade,
and lavender honey ice cream*
白桃のコンポート
高知県産グリーンレモンのジュレとマーマレード
ラベンダー蜂蜜のアイスクリームを添えて

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)

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ポワロー葱
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ガー
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
フレデセール

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