

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

La déclinaison de maïs et de canard, sauce porto aux abats
Sweetcorn and duck variations with a port wine and giblet sauce
玉蜀黍とあいち鴨のデクリネゾン ポルト酒とアバのソース

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*

エピ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 grondin grillé sur charbon de bois,
galette façon paella, salade de fruits de mer au fenouil, bouillabaisse légère
*Char-grilled gurnard with a paella-style galette, seafood and fennel salad
and a light bouillabaisse*

天然ホウボウの炭火烧 パエリア風のガレット
魚貝類とフヌイユのサラダ 軽いブイヤベース仕立て

Le mille-feuille aux pêches blanches, façon Auberge de l'III
White peach mille-feuille, Auberge de l'III-style
白桃のミルフィーユ オーベルジュ・ド・リル風

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

La déclinaison de maïs et de canard, sauce porto aux abats
Sweetcorn and duck variations with a port wine and giblet sauce
玉蜀黍とあいち鴨のデクリネゾン ポルト酒とアバのソース

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*

エピ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 grondin grillé sur charbon de bois,
galette façon paella, salade de fruits de mer au fenouil, bouillabaisse légère
*Char-grilled gurnard with a paella-style galette, seafood and fennel salad
and a light bouillabaisse*

天然ホウボウの炭火烧 パエリア風のガレット
魚貝類とフヌイユのサラダ 軽いブイヤベース仕立て

Le rôti de caille farcie aux lentilles et aux agrumes,
servi avec une sauce à l'ail noir et légumes de saison
*Roast quail stuffed with lentils and citrus fruit, served with
a black garlic sauce and seasonal vegetables*

レンズ豆と柑橘を詰めた鶉のロティ
黒ニンニクのソース 季節の野菜を添えて

Le mille-feuille aux pêches blanches, façon Auberge de l'III
White peach mille-feuille, Auberge de l'III-style
白桃のミルフィーユ オーベルジュ・ド・リル風

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

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)

La déclinaison de maïs et de canard, sauce porto aux abats
Sweetcorn and duck variations with a port wine and giblet sauce
玉蜀黍とあいち鴨のデクリネゾン ポルト酒とアバのソース

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*
エピ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

L' espadon meunière, beignets et purée de courgettes en fleur, sauce matelote
Swordfish meunière with flowering courgette fritters and purée, and matelote sauce
天然の太刀魚のムニエル
花ズッキーニのベニエとピューレ ソース・マトロート

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*
オーストラリア産仔羊のロティ<アビヴェール>とそのジュー
アルザスマンステール溪谷の郷土料理と共に

Le mille-feuille aux pêches blanches, façon Auberge de l' Ill
White peach mille-feuille, Auberge de l' Ill-style
白桃のミルフィーユ 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' Ill

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
アーモンドとエピスのガスパチョ

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 じゃ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
プレデセール

Le chocolat Nyangbo pur Ghana de Valrhona,
style Auberge de l' Ill, gavottes croustillantes et sorbet mucilage
*Valrhona Nyangbo pure Ghana chocolate in textures, Auberge de l' Ill-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