

## Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)  
7,000 (総額 8,855)

Le calamar mariné à la citronnelle, façon gaspacho, glace au fenouil, accents d'aneth  
*Lemon grass-marinated squid, gazpacho-style, with fennel ice cream and dill accents*  
レモングラスでマリネしたアオリイカのカスバパッチョ仕立て  
フヌイユのグラスとディルのアクセント

La bonite aux épices grillée sur foin,  
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,  
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-amande  
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with  
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,  
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*  
エピスを纏った鰹の薫焼き クレープ生地で巻いたバリグールのムース  
茗荷とトレビスのキャラメリゼ  
そのジュのピネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le turbot sauvage, façon cotriade, condiment aux pommes vertes et aux fruits de mer,  
poireaux à l'étuvée, rouille à la pomme verte et au citron vert  
*Wild turbot, cotriade-style with green apple and seafood condiment,  
braised leeks and a green apple and lemon rouille*  
天然平目のコトリヤード風 青林檎と魚介類のコンディモン  
ポワローのエチュベ ライムと青林檎のルイユ

Le crêmet d'Anjou aux cerises américaines et aux framboises,  
sorbet au citron et aux fleurs de sureau,  
*Crêmet d'Anjou with American cherries and raspberries, lemon and elderflower sorbet*  
アメリカンチェリーとフランボワーズのクレームダンジュ  
エルダーフラワーとレモンのソルベと共に

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

## Le Menu des Vosges

10,000 (総額 12,850)

Le calamar mariné à la citronnelle, façon gaspacho, glace au fenouil, accents d'aneth  
*Lemon grass-marinated squid, gazpacho-style, with fennel ice cream and dill accents*  
レモングラスでマリネしたアオリイカのカスバパッチョ仕立て  
フヌイユのグラスとディルのアクセント

La bonite aux épices grillée sur foin,  
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,  
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-amande  
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with  
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,  
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*  
エピスを纏った鰹の薫焼き クレープ生地で巻いたバリグールのムース  
茗荷とトレビスのキャラメリゼ  
そのジュのピネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le turbot sauvage, façon cotriade, condiment aux pommes vertes et aux fruits de mer,  
poireaux à l'étuvée, rouille à la pomme verte et au citron vert  
*Wild turbot, cotriade-style with green apple and seafood condiment,  
braised leeks and a green apple and lemon rouille*  
天然平目のコトリヤード風 青林檎と魚介類のコンディモン  
ポワローのエチュベ ライムと青林檎のルイユ

Le suprême de pintade d'Iwate rôti, ballotine de cuisse au foie gras,  
piments Manganji sautés, sauce suprême parfumée au foie gras, jus au vinaigre balsamique  
*Roast supreme of Iwate Guinea fowl with a Guinea fowl thigh and foie gras ballotine,  
sautéed Manganji peppers,  
suprême sauce flavoured with foie gras, and balsamic vinegar jus*  
岩手県産ホロホロ鳥胸肉のロティ 腿肉とフォアグラのパロティエヌ  
万願寺唐辛子のソテー  
フォアグラ香るソース・シュブレードとバルサミコのジュ

Le crêmet d'Anjou aux cerises américaines et aux framboises,  
sorbet au citron et aux fleurs de sureau,  
*Crêmet d'Anjou with American cherries and raspberries, lemon and elderflower sorbet*  
アメリカンチェリーとフランボワーズのクレームダンジュ  
エルダーフラワーとレモンのソルベと共に

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 marinées, gelée de crustacés au safran,  
salade d' aromates et d' orange hyuganatsu, mousse d' oignon nouveau  
*Marinated botan-ebi prawns with saffron crustacean jelly,  
a salad of aromats and hyuganatsu orange, and new onion mousse*  
牡丹海老のマリネ サフラン風味のクリスタッセージュレとピネグレット  
香味野菜と日向夏のサラダ 新玉ねぎのムース

La panope poêlée, ravioli au charbon de bambou,  
déclinaison de chou-fleur, bouillon de coquillages aux algues  
*Pan-fried geoduck with bamboo charcoal ravioli, cauliflower variations  
and a shellfish and seaweed bouillon*  
白ミル貝のポワレと竹炭のラビオリ カリフラワーのデクリネゾン  
コキヤーージュと海藻のブイヨン

Le saumon soufflé — spécialité de l' Auberge de l' III  
*Salmon soufflé — an Auberge de l' III speciality*  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
サーモンソフレ オーベルジュ・ド・リル風

Le rôti d' agneau d' Irlande, navarin aux herbes et au couscous, sauce Robert  
*Roast Irish lamb with a herb and couscous navarin and Robert sauce*  
アイルランド産仔羊のロティ クスクスとハーブのナヴァラン添え  
ソース・ロベール

L' avant-dessert  
*Pre-dessert*  
フレデセール

Le mille-feuille aux fraises pochées au porto, espuma au lait concentré  
*Mille-feuille of strawberries poached in port, with condensed milk espuma*  
ポルト酒でコンポートにした苺のミルフィーユ 練乳のエスプーマ

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ジョン  
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)