

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
7,000 (総額 8,855)

La joue de bœuf Wagyu à la mode, tartare de crevettes amaebi, accents d'aneth
mousse d'aubergine au gingembre, vinaigrette aux crustacés et à la moutarde
*Wagyu ox cheek à la mode with amaebi prawn tartare, aubergine and
ginger mousse, and a crustacean and mustard vinaigrette*
和牛頬肉のブッフ・ア・ラ・モードと甘海老のタルタル
茄子と生姜のムース 甲殻類とマスタードのビネグレット

Le ceviche de bar légèrement fumé, jardinière de légumes de saison,
coulis de poire japonaise à la Chartreuse, sabayon au vinaigre balsamique blanc
*Ceviche of lightly smoked sea bass with a seasonal vegetable jardinière,
nashi pear and Chartreuse coulis, and a white balsamic vinegar sabayon*
軽い燻製を纏った鱈のセビーチェ 彩り野菜の菜園風
和梨とシャルトリューズのクーリ ホワイトバルサミコのサバイヨン

La sériole hiramasa de ligne grillée sur charbon de bois, endive braisée,
sauce tomate fermentée à la crème,
condiment de piment shishito aux noisettes et au yuzu vert
*Char-grilled line-caught hiramasa amberjack with braised endive, fermented tomato
and cream sauce, and a shishito pepper, hazelnut and green yuzu condiment*
天然ヒラマサの炭火焼き 発酵トマトのソース・ア・ラ・クレーム
アンディーブのプレゼ
青柚子香る獅子唐とヘーゼルナッツのコンディモン

La compote de pêche, mousse au mascarpone, glace au yaourt
Peach compote with mascarpone mousse and yoghurt ice cream
桃のコンポートとマスカルポーネムース ヨーグルトのアイス添え

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

Le Menu des Vosges

10,000 (総額 12,850)

La joue de bœuf Wagyu à la mode, tartare de crevettes amaebi,
mousse d'aubergine au gingembre, vinaigrette aux crustacés et à la moutarde
*Wagyu ox cheek à la mode with amaebi prawn tartare, aubergine and
ginger mousse, and a crustacean and mustard vinaigrette*
和牛頬肉のブッフ・ア・ラ・モードと甘海老のタルタル
茄子と生姜のムース 甲殻類とマスタードのビネグレット

Le ceviche de bar légèrement fumé, jardinière de légumes de saison,
coulis de poire japonaise à la Chartreuse, sabayon au vinaigre balsamique blanc
*Ceviche of lightly smoked sea bass with a seasonal vegetable jardinière
nashi pear and Chartreuse coulis, and a white balsamic vinegar sabayon
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*
軽い燻製を纏った鱈のセビーチェ 彩り野菜の菜園風
和梨とシャルトリューズのクーリ ホワイトバルサミコのサバイヨン

La sériole hiramasa de ligne grillée sur charbon de bois, endive braisée,
sauce tomate fermentée à la crème,
condiment de piment shishito aux noisettes et au yuzu vert
*Char-grilled line-caught hiramasa amberjack with braised endive, fermented tomato
and cream sauce, and a shishito pepper, hazelnut and green yuzu condiment*
天然ヒラマサの炭火焼き 発酵トマトのソース・ア・ラ・クレーム
アンディーブのプレゼ
青柚子香る獅子唐とヘーゼルナッツのコンディモン

Le filet rôti de canard Kasumi d'Ibaraki, saucisson de sa cuisse,
purée de betterave et de pomme, lentilles enveloppées de betterave,
ragoût de chou rouge, sauce rouennaise au Calvados
*Roast breast of Kasumi duck from Ibaraki with duck thigh saucisson,
beetroot and apple purée, lentils wrapped in beetroot, red cabbage ragout
and Rouennaise sauce with a dash of Calvados*
茨城県産かすみ鴨胸肉のロティと腿肉ソーシソン
ビーツと林檎のビューレ ビーツで包んだレンズ豆
赤キャベツのラグー カルヴァドス香るソース・ルアネーズ

La compote de pêche, mousse au mascarpone, glace au yaourt
Peach compote with mascarpone mousse and yoghurt ice cream
桃のコンポートとマスカルポーネムース ヨーグルトのアイス添え

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 de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

Le poulpe mariné, mousse d' artichaut,
salade de couscous à la mozzarella, gelée et consommé glacé de tomate
*Marinated octopus with artichoke mousse, couscous and mozzarella salad,
and tomato jelly and chilled consommé*
水蛸のマリネとアーティチョークのムース
モッツアレラチーズとクスクスのサラダ
トマトのジュレと冷たいコンソメ

La friture et croustillant d' ayu de Tenryu,
ragoût de melon d' hiver, bisque d' ayu, coulis de concombre à la menthe
*Fried Tenryu ayu with ayu croustillant, winter melon ragout,
ayu bisque, and mint and cucumber coulis*
天龍魷のフリットと魷のクリスティアン 冬瓜のラグー
魷のビスクと胡瓜とミントのクーリ

Le mérou rôti, fleurs de courgette farcies aux fruits de mer,
salpicon et consommé de poisson limpide
*Roast grouper, courgette flowers stuffed with seafood,
salpicon and clear fish soup*
真ハタのロースト 花ズッキーニと魚介のファルシー
サルピコンとクリアなスープ・ド・ポワソン

Le rôti d' agneau d' Irlande et ris d' agneau en habit vert, girolles marinées,
purée d' edamame et d' amandes, turban de spaghetti, sauce Robert et crème de citron
*Roast Irish lamb and lamb sweetbreads in a green coat
with edamame and almond purée,
marinated girolles, a spaghetti turban, Robert sauce and crème de citron*
アイルランド産仔羊とリ・ド・アニョーのロティ<アビヴェール>
枝豆とアーモンドのピューレ ジョール茸のマリネ ターバン仕立て
ソース・ロベールとクレーム・ド・シトロン

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le pain perdu grand luxe à l' ananas mariné et son verre de piña colada
Luxury French toast with marinated pineapple and a glass of piña colada
パイナップルのマリネとグラスピニャコラーダ パンペルデュと共に

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, truffes
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)**