

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

La ballotine de volaille, velouté de champignons aux noisettes, pâté de foie de volaille
Chicken ballotine with mushroom and hazelnut velouté, and chicken liver pâté
丹波黒どりのパロティース ヘーゼルナッツ香る茸のヴルーテ
レバーペーストを添えて

Les variations sur la sérieole burio fumée et le radis daikon,
purée de fleurs de colza, sauce aux épices et sabayon au citron vert
Variations on smoked burio amberjack and daikon radish with rapeseed flower purée, a spiced sauce and lime sabayon
長崎県産鱈の燻製と大根のヴァリエーション 菜の花のピューレ
エビスのソースとライムのサバイオン

La lotte meunière en croûte de pancetta et de tomate,
épinards sautés, sauce Dugléré parfumée au Riesling
Monkfish meunière in a pancetta and tomato crust with sautéed spinach and Dugléré sauce with a dash of Riesling
パンチェッタとトマトのクルートを纏った鮫鱈のムニエル
縮みほうれん草のソテー リースリング風味のソースディグレレ

La soupe de fraises, parfait au champagne et vacherin, crème légère au fromage blanc
Strawberry soup with champagne parfait and vacherin, and a light fromage blanc cream
あまおう苺のスープ仕立て シャンパンパルフェとヴァシユラン
フロマージュブランの軽いクリーム

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

La ballotine de volaille, velouté de champignons aux noisettes, pâté de foie de volaille
Chicken ballotine with mushroom and hazelnut velouté, and chicken liver pâté
丹波黒どりのパロティース ヘーゼルナッツ香る茸のヴルーテ
レバーペーストを添えて

Les variations sur la sérieole burio fumée et le radis daikon,
purée de fleurs de colza, sauce aux épices et sabayon au citron vert
Variations on smoked burio amberjack and daikon radish with rapeseed flower purée, a spiced sauce and lime sabayon
長崎県産鱈の燻製と大根のヴァリエーション 菜の花のピューレ
エビスのソースとライムのサバイオン

La lotte meunière en croûte de pancetta et de tomate,
épinards sautés, sauce Dugléré parfumée au Riesling
Monkfish meunière in a pancetta and tomato crust with sautéed spinach and Dugléré sauce with a dash of Riesling
パンチェッタとトマトのクルートを纏った鮫鱈のムニエル
縮みほうれん草のソテー リースリング風味のソースディグレレ

Le rôti de porc de Matsuzaka, parfum de charbon de bois,
croustillant au pied de porc et aux haricots blancs, sauce moutarde au Madère
Roast Matsuzaka pork with a hint of charcoal smoke, pig's trotter and white kidney bean croustillant, and mustard sauce with a dash of Madeira
松阪ポークのロティ 炭の香り 豚足と白いんげん豆のクリスティアン
蕨の臺のコンディモン マディラ風味のソース・ア・ラ・ムータルド

La soupe de fraises, parfait au champagne et vacherin, crème légère au fromage blanc
Strawberry soup with champagne parfait and vacherin, and a light fromage blanc cream
あまおう苺のスープ仕立て シャンパンパルフェとヴァシユラン
フロマージュブランの軽いクリーム

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
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 ballotine de volaille, velouté de champignons aux noisettes, pâté de foie de volaille
Chicken ballotine with mushroom and hazelnut velouté, and chicken liver pâté
丹波黒どりのパロティース ヘーゼルナッツ香る茸のヴルーテ
レバーペーストを添えて

Les variations sur la sériole burio fumée et le radis daikon,
purée de fleurs de colza, sauce aux épices et sabayon au citron vert
*Variations on smoked burio amberjack and daikon radish with
rapeseed flower purée, a spiced sauce and lime sabayon*
長崎県産鱒王の燻製と大根のヴァリエーション 菜の花のビューレ
エピスのソースとライムのサバイオン

Le saumon soufflé — spécialité de l' Auberge de l' Ill
Salmon soufflé — an Auberge de l' Ill speciality
《オーベルジュ・ドリルのスペシャリテ》
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le rôti de bœuf Tottori-Wagyu, queue de bœuf et pommes de terre,
gratin dauphinois au Comté, chou frisé à l' étuvée, sauce cognac au xérès
*Roast Tottori Wagyu beef with oxtail and potatoes,
gratin Dauphinois with Comt cheese,
braised Savoy cabbage and a brandy and sherry sauce*
鳥取和牛イチボのロティ 牛テールとジャガイモ コンテのドフィノウ
縮緬キャベツのエチュベ シェリー風味のソース・コニヤック

La soupe de fraises, parfait au champagne et vacherin, crème légère au fromage blanc
Strawberry soup with champagne parfait and vacherin, and a light fromage blanc cream
あまおう毎のスープ仕立て シャンパンバルフェとヴァンシュラン
フロマージュブランの軽いクリーム

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)

Le pâté en croûte aux quatre viandes,
comme l' aimait Paul Haerberlin, pickles de légumes de saison
*Four-meat pie, the way Paul Haerberlin liked it,
with pickled seasonal vegetables*
津軽鴨、丹波黒どりの、緑茶豚の自家製ハムと兎のパテ・アングルート
季節野菜のピクルス添え

La raviole au charbon végétal, bouillon d' algues et coquillages
*Seasonal vegetable and bamboo charcoal raviole
with shellfish and seaweed bouillon*
季節野菜と竹炭のラヴィオリ コキヤージュと海藻のブイヨン

Le matsukasa-yaki de daurade kinmedai en croûte de boutargue,
ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole, sauce vin blanc au hishio de Goto
*Matsukasa-yaki of kinmedai snapper with a bottarga crust, rapeseed flower
and firefly squid ragout, and white wine sauce with Goto hishio*
金目鯛の松笠焼き カラスミのクルート
蛸烏賊と菜の花のラグー 五島の醬の香るソース・ヴァンブラン

Le carré d' agneau de Sisteron rôti,
purée de carottes, croquette de patate douce aux épices
*Roast rack of Sisteron lamb with carrot purée and a
spiced sweet potato croquette*
シストロン産仔羊のロティ 人参のビューレ
さつま芋とエピスのクロケット

L' avant-dessert
Pre-dessert
フレデザート

Le chocolat Macaé du Brésil de Valrhona en textures, style Auberge de l' Ill
Valrhona Macaé Brazilian chocolate textures, Auberge de l' Ill-style
ブラジル産ショコラのテクスチャー
オーベルジュ・ドリル風

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