

Le Menu d'Alsace

6,200 (総額 7,843)

Le crabe des neiges et sa mousseline de bisque, purée de chou-fleur

Snow crab with bisque mousseline, cauliflower purée

ズワイ蟹と濃厚なビスクのムースリーヌ
カリフラワーのピューレ

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d'oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes

*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*

鰺 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

Le filet de bar poêlé, fondant aux pommes de terre,
salade de brocolis et d'agrumes, sauce aux agrumes

*Pan-fried fillet of sea bass with potato fondant,
broccoli and citrus salad and citrus sauce*

天然スズキのポワレ ソース・アグリューム
ジャガイモのフォンダン ブロッコリーと柑橘のサラダ

La pina colada a base d'ananas mur, accents de pain d'epices, sorbet à la coco

Pina colada made with ripe pineapple, pain d'epices accents, coconut sorbet

完熟パインのピニャコラーダ パンデピスのアクセント
ココナッツのソルベ添え

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le crabe des neiges et sa mousseline de bisque, purée de chou-fleur

Snow crab with bisque mousseline, cauliflower purée

ズワイ蟹と濃厚なビスクのムースリーヌ
カリフラワーのピューレ

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d'oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes

*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*

鰺 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

Le filet de bar poêlé, fondant aux pommes de terre,
salade de brocolis et d'agrumes, sauce aux agrumes

*Pan-fried fillet of sea bass with potato fondant,
broccoli and citrus salad and citrus sauce*

天然スズキのポワレ ソース・アグリューム
ジャガイモのフォンダン ブロッコリーと柑橘のサラダ

Le poulet shamo rôti, mousse de champignons,
lentilles et petits pois à la française, sauce suprême au vin jaune

*Roast shamo chicken with mushroom mousse, lentils and green peas à la Française,
and suprême sauce with a dash of vin jaune*

茸のムースを纏った川俣シャモのロティ
レンズ豆とプティポワのフランセーズ
ヴァンジョーヌ風味のソース・シュブレーム

La pina colada a base d'ananas mur, accents de pain d'epices, sorbet à la coco

Pina colada made with ripe pineapple, pain d'epices accents, coconut sorbet

完熟パインのピニャコラーダ パンデピスのアクセント
ココナッツのソルベ添え

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 crabe des neiges et sa mousseline de bisque, purée de chou-fleur
Snow crab with bisque mousseline, cauliflower purée
ズワイ蟹と濃厚なビスクのムースリーヌ
カリフラワーのピューレ

Le tartare de chinchard aji, de palourdes hamaguri et de piment shishito,
coulis d' oignons nouveaux, gelée de vinaigre balsamique blanc et de légumes
*Aji horse mackerel, hamaguri clam and shishito pepper tartare with new onion coulis
and white balsamic vinegar and vegetable jelly*
鰯 蛤 獅子唐のタルタル 新玉ねぎのクーリ
ホワイトバルサミコと野菜のジュレ

La viennoise de saumon sakura-masu et de crevettes sakura-ebi cuites doucement,
légumes sauvages et pousse de bambou, consommé de crustacés
*Viennoise of lightly cooked sakura-masu salmon and sakura-ebi prawns with
wild vegetables, bamboo shoot and crustacean consommé*
優しく火を入れた桜鱈と桜海老のヴィエノワーズ 山菜と筍のプッシュェ
コンソメ・クリュスタッセ

L' assiette style choucroute "Tout est Bon dans le Porc"
"Every Part of a Pig is Good to Eat" platter, sauerkraut-style
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
いろいろな部位を使った松坂豚の一皿<スタイルシュークルート>

La pina colada a base d' ananas mur, accents de pain d' épices, sorbet à la coco
Pina colada made with ripe pineapple, pain d' épices accents, coconut sorbet
完熟パインのピニャコラーダ パンデピスのアクセント
ココナッツのソルベ添え

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
フ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ゲー
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
ブレデセール

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