

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

16,000

La terrine de calamars blancs sautés et de légumes de saison,
calamars luciole, tapenade au chorizo, coulis de tomates
*Sauteed white squid and seasonal vegetable terrine with
firefly squid, chorizo tapenade and tomato coulis*
白烏賊のソテーと季節野菜のテリーヌ
蛍烏賊とチョリソーのタップナードとトマトのクーリ

Le filet de sole et Saint-Jacques en ballotine, tarte fine aux champignons
Ballotine of fillet of sole and scallops with a delicate mushroom tart
黒舌とホタテ貝のバロティーヌ風
シャンピニオンのタルト添え

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,
gnocchis au céleri-rave truffés, sauce aux truffes
*Squab roast on the bone, with celeriac
and truffle gnocchi and truffle sauce*
フランス産仔鳩のロースト
根セロリとトリュフのニョッキ添え ソース・トリュフ

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine
Rhubarb and gin baba with verbeina-infused cream
ルバーブのババとヴェルヴェンヌの香るクリーム

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' III

22,000

Le ceviche de daurade et de palourdes hokkigai,
gelée de concombre, citronnelle
*Sea bream and hokkigai clam ceviche
with cucumber jelly and lemon grass*
真鯛と北寄貝のセビーチェ風
胡瓜のジュレ レモングラスの香り

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l' aimait mon père Paul Haeberlin
pickles de légumes de saison
Paul Haeberlin's four-meat pie with pickled seasonal vegetables
あいち鴨、鶏胸肉、フォアグラテリーヌのパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

Le filet de sole et Saint-Jacques en ballotine, tarte fine aux champignons
Ballotine of fillet of sole and scallops with a delicate mushroom tart
黒舌とホタテ貝のバロティーヌ風
シャンピニオンのタルト添え

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,
gnocchis au céleri-rave truffés, sauce aux truffes
*Squab roast on the bone, with celeriac
and truffle gnocchi and truffle sauce*
フランス産仔鳩のロースト
根セロリとトリュフのニョッキ添え ソース・トリュフ

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine
Rhubarb and gin baba with verbeina-infused cream
ルバーブのババとヴェルヴェンヌの香るクリーム

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu Haeberlin

28,600

La salade de crabe des neiges, meringue à la pomme verte, caviar, sauce aux crustacés

Salad of snow crab with green apple meringue, caviar and crustacean sauce

ズワイ蟹のサラダと青リンゴのムラング仕立て

キャビア添え ソース・クリュスタッセ

Le ris de veau en viennoise, sauce au vin jaune,

ragoût d'asperges vertes et de morilles

Veal sweetbreads Viennoise with vin jaune sauce and a

ragout of green asparagus and morels

イタリア産リ・ド・ヴォのヴィエノワーズ ソース・ヴァンジョーヌ

グリーンアスパラガスとモリーユ茸のラゲー

La rascasse kasago poêlée, condiment de buccins confits,

purée de pommes de terre, velouté de cresson

Pan-fried kasago scorpionfish with confit whelk condiment,

potato purée and watercress velouté

天然カサゴのポワレ ツブ貝のコンフィーとミル貝のコンディメント

ジャガイモのピューレ クレソンのヴルーテとサラダ

Le "Terre et Mer": filet de bœuf Wagyu rôti,

risotto aux crevettes, aux petits pois et au safran,

sauce aux poivrons piquillo et au vin rouge

"Turf and Surf": roast fillet of Wagyu beef with a prawn,

green pea and saffron risotto and piquillo pepper and red wine sauce

《陸の幸と海の幸》 和牛フィレ肉のロティー

サフランの香る天使の海老とプチボワのリゾット

ピキオスと赤ワインのソース

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine

Rhubarb and gin baba with verbena-infused cream

ルバーブのババとヴェルヴェンヌの香るクリーム

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

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 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

(Le Menu de Saison, Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +4,400)

(Le Menu Haeberlin Remplacer Replace 差し替え +3,300)

Le Menu Dégustation

39,600

旬の食材を厳選して仕上げるシェフのお任せコースです
4日前までにご予約をお願いいたします

L'amuse bouche

L'amuse bouche

アミューズ・ブーシュ

1er Entrée

1st Hors-d'oeuvre

1品目の前菜

2ème Entrée

2nd Hors-d'oeuvre

2品目の前菜

Le Poisson

Fish dish

魚料理

La Viande

Meat dish

肉料理

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデザート

Le Dessert

Dessert

デザート

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子