

## Le Menu d'Ilhausem

La tartare de saumon de Tasmanie, gelée aux herbes,  
accents de caviar de lompe et de chou-fleur

エルブの香るジュレとタスマニアサーモンのタルタル  
ランプフィッシュとカリフラワーのアクセント

Le mille-feuille tiède de Saint-Jacques et de crabe des neiges au céleri-rave,  
essence de shiso

ズワイ蟹、ホタテ貝と根セロリの温かいミルフィーユ仕立て  
紫蘇のエッセンスと共に、

La daurade kinmedai poêlée en croûte de poutargue,  
ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole,  
sauce vin blanc à la sauce de poisson nuoc-mâm

金目鯛のポワレ カラスミのクルート  
蛍烏賊と菜の花のラグー 魚醤の香るソース・ヴァンプラン

Le feuilleté de ragoût de bœuf à la bourguignonne,  
purée de légumes aux trois couleurs

フィユタージュを纏った和牛バラ肉の赤ワイン煮込み  
三彩のピューレとブルゴーニュ風ソース

Le granité de melon, espuma vanille

赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

Le fondant au chocolat aux fraises, style Auberge de l'III  
苺とフォンダンショコラ オーバルジュ・ド・リル風

Les mignardises

小菓子

10,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

## Le Menu de l'Auberge de l'III

La salade de poireau, de chou-fleur et de crabe des neiges au caviar  
ポワロー、カリフラワーとズワイ蟹のサラダ仕立て キャビア添え

L'œuf en meurette au foie gras Auberge de l'III, version 2018  
フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット オーベルジュ・ド・リル風

Le homard rôti, ravioli à la laitue et aux légumes d'hiver, crème de truffe  
オマール海老のロースト レタスと冬野菜のラヴィオリ  
トリュフのア・ラ・クレーム

Le carré d'agneau rôti, mille-feuille de de Baeckaoffa  
à la pomme de terre et aux légumes  
シストロン産仔羊背肉のロティー  
アルザスの郷土料理ベコフのミルフィーユ

Le granité de melon, espuma vanille  
赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

Le fondant au chocolat aux fraises, style Auberge de l'III  
苺とフォンダンショコラ オーベルジュ・ド・リル風

Les mignardises  
小菓子

15,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)  
テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

## Le Menu Haebelin

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait Paul Haebelin  
— spécialité de l'Auberge de l'III —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》  
‘ポール・エーベルランシェフ’ のパテ・アンクルート  
根セロリのサラダとトリュフのヴィネグレット

Le ragoût de homard au chou, aromates,  
mousse de pomme de terre aux noisettes torréfiées, jus au vin rouge  
オマール海老のラゲー プチヴェールと季節野菜のエチュベ  
ジャガイモとヘーゼルナッツのムース 赤ワインの Колス

La mousseline de grenouilles Paul Haebelin  
— spécialité de l'Auberge de l'III —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》  
グルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’

Le pied de porc farci au foie gras et à la truffe noire,  
accompagné de porc rôti, sauce Périgieux  
— spécialité de l'Auberge de l'III —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》  
黒トリュフ、豚足、フォアグラのファルシーとイベリコ豚のロースト  
ソース・ペリゲー

Le granité de melon, espuma vanille

赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

La crêpes soufflées au citron vert, granité au mojito

ライムのクレープスフレ  
モヒートのグラニテ レモンバームのクリスタリゼ

Les mignardises

小菓子

20,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8%, Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

# Le Menu

## シェフおまかせコース

アルザス本店のスペシャリテ、季節の食材をお楽しみいただく  
シェフお勧めのコースです

**※ご予約にてご用意をさせていただきます**

25,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

## FROMAGES

Les sélection de fromages de saison  
フランス産チーズ

¥1,000~

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%