

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
7,000 (総額 8,855)

Le calamar mariné à la citronnelle, façon gaspacho, glace au fenouil, accents d'aneth
Lemon grass-marinated squid, gazpacho-style, with fennel ice cream and dill accents
レモングラスでマリネしたアオリイカのカスバパッチョ仕立て
フヌイユのグラスとディルのアクセント

La bonite aux épices grillée sur foin,
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-amande
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*
エピスを纏った鰹の薫焼き クレープ生地で巻いたバリグールのムース
茗荷とトレビスのキャラメリゼ
そのジュのピネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le turbot sauvage, façon cotriade, condiment aux pommes vertes et aux fruits de mer,
poireaux à l'étuvée, rouille à la pomme verte et au citron vert
*Wild turbot, cotriade-style with green apple and seafood condiment,
braised leeks and a green apple and lemon rouille*
天然平目のコトリヤード風 青林檎と魚介類のコンディモン
ポワローのエチュベ ライムと青林檎のルイユ

Le crêmet d'Anjou aux cerises américaines et aux framboises,
sorbet au citron et aux fleurs de sureau,
Crêmet d'Anjou with American cherries and raspberries, lemon and elderflower sorbet
アメリカンチェリーとフランボワーズのクレームダンジュ
エルダーフラワーとレモンのソルベと共に

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

Le Menu des Vosges

10,000 (総額 12,850)

Le calamar mariné à la citronnelle, façon gaspacho, glace au fenouil, accents d'aneth
Lemon grass-marinated squid, gazpacho-style, with fennel ice cream and dill accents
レモングラスでマリネしたアオリイカのカスバパッチョ仕立て
フヌイユのグラスとディルのアクセント

La bonite aux épices grillée sur foin,
mousse de barigoule en fine crêpe, myoga et trévisse caramélisés,
vinaigrette au jus de bonite, pistou basilic-amande
*Spiced hay-grilled skipjack tuna with
barigoule mousse wrapped in a delicate crêpe, caramelized myoga and radicchio,
skipjack jus vinaigrette and a basil-and-almond pistou*
エピスを纏った鰹の薫焼き クレープ生地で巻いたバリグールのムース
茗荷とトレビスのキャラメリゼ
そのジュのピネグレットとバジルとアーモンドのピストウ

Le turbot sauvage, façon cotriade, condiment aux pommes vertes et aux fruits de mer,
poireaux à l'étuvée, rouille à la pomme verte et au citron vert
*Wild turbot, cotriade-style with green apple and seafood condiment,
braised leeks and a green apple and lemon rouille*
天然平目のコトリヤード風 青林檎と魚介類のコンディモン
ポワローのエチュベ ライムと青林檎のルイユ

Le suprême de pintade d'Iwate rôti, ballotine de cuisse au foie gras,
piments Manganji sautés, sauce suprême parfumée au foie gras, jus au vinaigre balsamique
*Roast supreme of Iwate Guinea fowl with a Guinea fowl thigh and foie gras ballotine,
sautéed Manganji peppers,
suprême sauce flavoured with foie gras, and balsamic vinegar jus*
岩手県産ホロホロ鳥胸肉のロティ 腿肉とフォアグラのパロティエヌ
万願寺唐辛子のソテー
フォアグラ香るソース・シュブレードとバルサミコのジュ

Le crêmet d'Anjou aux cerises américaines et aux framboises,
sorbet au citron et aux fleurs de sureau,
Crêmet d'Anjou with American cherries and raspberries, lemon and elderflower sorbet
アメリカンチェリーとフランボワーズのクレームダンジュ
エルダーフラワーとレモンのソルベと共に

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

Le Menu de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

Les crevettes botan-ebi marinées, gelée de crustacés au safran,
salade d' aromates et d' orange hyuganatsu, mousse d' oignon nouveau
*Marinated botan-ebi prawns with saffron crustacean jelly,
a salad of aromats and hyuganatsu orange, and new onion mousse*
牡丹海老のマリネ サフラン風味のクリスタルゼジュレとピネグレット
香味野菜と日向夏のサラダ 新玉ねぎのムース

La panope poêlée, ravioli au charbon de bambou,
déclinaison de chou-fleur, bouillon de coquillages aux algues
*Pan-fried geoduck with bamboo charcoal ravioli, cauliflower variations
and a shellfish and seaweed bouillon*
白ミル貝のポワレと竹炭のラビオリ カリフラワーのデクリネゾン
コキヤージュと海藻のブイヨン

La tranche de daurade kinmedai, risotto aux fleurs de colza et à la pousse de bambou,
ragoût de calamars luciole et de chorizo, friture de plantes de montagne, sauce Riesling
*Kinmedai snapper steak with rapeseed flower and bamboo shoot risotto,
firefly squid and chorizo ragout, fried wild vegetables and Riesling sauce*
天然金目鯛のトランシェ 菜の花と筍のリゾット
蛍烏賊とチヨリソーのラグーと山菜のフリット ソース・リースリング

Le rôti d' agneau d' Irlande, navarin aux herbes et au couscous, sauce Robert
Roast Irish lamb with a herb and couscous navarin and Robert sauce
アイルランド産仔羊のロティ クスクスとハーブのナヴァラン添え
ソース・ロベール

L' avant-dessert

Pre-dessert
ブレデセール

Le mille-feuille aux fraises pochées au porto, espuma au lait concentré
Mille-feuille of strawberries poached in port, with condensed milk espuma
ポルト酒でコンポートにした苺のミルフィーユ 練乳のエスプーマ

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