

Le Menu de l' Auberge de l' III

22,000

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

‘ポール・エーベルランシェフ’ のパテ・アンクルート

季節野菜のピクルス添え

Les ailes de poulet farcies, asperges vertes,
sauce au vin jaune aux morilles, petits pois

Stuffed chicken wings with green asparagus,

vin jaune sauce with morels, and green peas

名古屋コーチン手羽先のファルシー 北海道産のグリーンアスパラガス

モリーユ茸のソース・ヴァンジョーヌとプチポワ

La sole rôtie, artichauts de différentes façons, sauce barigoule

Roast sole with artichokes prepared in various ways, and barigoule sauce

黒舌のロティアー アーティチョークをいろいろな調理法で

ソース・バリゲール

Le filet d' agneau en habit vert accompagné de pommes de terre cuites
et parfumées aux olives noires et au thym façon vallée de Munster

Fillet of lamb in a green coat, served with potatoes cooked with

black olives and thyme, Munster Valley-style

ロゼール産仔羊のアビヴェール風とそのジュー

アルザスマンステール溪谷の郷土料理と共に

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

La pavlova à la rhubarbe et herbes fraîches

Pavlova with rhubarb and fresh herbs

ルバーブとフレッシュハーブのパヴロワ

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・リルのスペシャルリテ(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 l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +4,400)

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

Menu servi à l' ensemble des convives d' une même table 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

Taxe (10%) et service (15%) compris 消費税10% サービス料15%込 Tax (10%) and service (15%) included

Le Menu Haeberlin

28,600

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar
Lobster tartare with a caviar and mascarpone gateau
オマール海老のタルタル キャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

Le ris de veau en viennoise, sauce au vin jaune,
ragoût d'asperges vertes et de morilles fraîches
*Veal sweetbread Viennoise with vin jaune sauce
and a ragout of green asparagus and fresh 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
北海道産グリーンアスパラガスとフレッシュモリール茸のラグー

Le croustillant d'anguille fraîche et fumée, beignet d'escargot,
émulsion saké au wasabi
Eel croustillant with leeks à la crème and a wasabi white sake sauce
三河産鰻とエスカルゴのクルスティアン
山葵と日本酒のエミュルション

Le filet de bœuf poêlé, os à moelle farçi aux champignons
et croquettes de pomme de terre beurre marchand de vin aux herbes
*Fried wagyu beef fillet, marrow bone stuffed with mushrooms
and potato croquettes with wine merchant butter and herbs*
和牛フィレ肉のポワレ ブール・マルシャンドヴァン
シャンピニオンとモワルのファルシー ジャガイモのクロケット

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La pavlova à la rhubarbe et herbes fraîches
Pavlova with rhubarb and fresh herbs
ルバーブとフレッシュハーブのパヴロワ

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子



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

プレデセール

Le Dessert

Dessert

デザート

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子