

# LE MENU FRANÇAIS

L'amuse-bouche

*Appetizer*

アミューズ・ブーシュ

La terrine de sillago kisu et de saumon, crème d'aneth, gelée de junsai

*Kisu sillago and salmon terrine with dill cream and junsai jelly*

鱈とサーモンのテリーヌ アネットのクリームとジュンサイのジュレ

Le gigot d'agneau cuit doucement, jus au thym,

paillles de pommes et de gingembre

*Slow-roast leg of lamb with thyme jus*

*and potato and ginger straws*

ゆっくり火を入れた仔羊腿肉 馬鈴薯と生姜のフリット

タイムの香るジュースソース

La tarte fine aux cerises, tuile croquante,

glace au lait d'amande

*Delicate cherry tart with a crispy tuile*

*and almond milk ice cream*

フレッシュなアメリカンチェリーの薄いたルト

クロカンなチュイルとアーモンドミルクアイスと共に

Le café

*Coffee*

カフェ

Les mignardises

*Mignardises*

小菓子

**4,000**

《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**

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とシャンピニオンのリゾット トリュフのエミユルッション

(差し替え+2,500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

(差し替え+3,500円)

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 (8%) et service (15%) non compris 別途 税8%サービス料 15% Tax (8%) and service (15%) not included