

Le Menu de l' Auberge de l' III

22,000

Les crevettes botanebi cuites et crues, parfumées à la pêche et à la verveine

Cooked and fresh botan-ebi prawns with a hint of peach and verberna

ボタン海老のタルタルとポワレ

白桃とヴェルヴェンヌの香り

La terrine de foie gras d' oie, souvenirs du Japon

Goose foie gras terrine - memories of Japan

鵞鳥のテリーヌフォアグラ 日本のスタイルで、、、

La daurade kinmedai et saindoux salé à la vapeur,

purée de fenouil, lamelles de tomate fruit

Steamed kinmedai snapper and salted lard with

fennel purée and finely sliced fruit tomato

金目鯛と塩漬けラルドのヴァプール

フヌイユのピューレとフルーツマトのラメル

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,

fleischschnaka de ses cuisses au citron confit, purée de carottes aux épices

Roast supreme of pigeon with pigeon thigh and confit lemon Fleischschnaka,

and spiced carrot purée

ランド産仔鳩胸肉のロティー エピスの香るキャロットのピューレ

シトロンコンフィーと腿肉のフライシュナカ

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le melon et mousse de nougat de Montélimar à la provençale

Melon with Montélimar nougat mousse, Provençal-style

赤肉メロンとヌガーモンテリマール プロヴァンス風

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

La compression de homard et de légumes d'été en gelée de tomate au basilic,
madeleine au homard et au oursin, kaviari osciètre
*Pressed lobster and summer vegetables in tomato and basil jelly,
with lobster and sea urchin madeleine, and Ossetra caviar*
バジルの香るオマール海老と夏野菜、トマトのコンプレッション
雲丹とオマール海老の温かいマドレーヌ キャビアリオシェトラ

La tartelette aux aubergine et à l'anguille laquée et aromates
Eel and aubergine tart
一色産鰻と茄子のタルトレット

Le filet de mérou mahata poêlé, courgette en fleur,
calamar farci aux palourdes asari, sauce bouillabaisse
*Pan-fried fillet of mahata grouper with flowering courgette,
squid stuffed with asari clams and bouillabaisse sauce*
マハタのポワレ 花ズッキーニ、小烏賊と蛤のファルシー
ソース・ブイヤベース

Le bœuf Wagyu rôti au feu de bois, sauce "retour du Japon",
pommes dauphines à l'estragon et bouillon de légumes à la citronnelle
*Char-roast Wagyu beef with "return from Japan" sauce,
Dauphine potatoes with tarragon, and lemon grass and vegetable bouillon*
宮崎和牛ロース肉のロティ備長炭仕上げ
ポムドフィッシュとエシャロットのピクルス
ポン酢で仕上げたソース・ボルドレーズ 野菜のブイヨン添え

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le chocolat Macaé du Brésil en textures,
noisettes du Piémont en praliné à l'ancienne
Brazilian Macaé chocolate textures, Auberge de l'Ille-style
ブラジル産ショコラのテクスチャー オーベルジュ・ド・リル風

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

デセール

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子