

## Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

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パリグールのムース  
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

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 Riseling sauce*

天然金目鯛のトランシェ 菜の花と筍のリゾット  
蛍烏賊とチョリソーのラゲ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

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

## 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ツセジュールとピネグレット

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 Riseling sauce*

天然金目鯛のトランシェ 菜の花と筍のリゾット  
蛍烏賊とチョリソーのラゲ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

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

# Le Menu Haeblerin

24,000 (総額 30,360)

La truite et poireau en feuille de nori, sauce vermouth et caviar osciètre  
Trout and leek wrapped in nori, with vermouth sauce and Ossetra caviar  
海苔を纏った桜鱒とポワローのモザイク仕立て  
キャビアオンエトラ添え

Le pâté en croûte au canard de Tsukuba, à la volaille Nagoya-Kochin  
et à la terrine de foie gras, pickles de légumes de saison  
Tsugaru duck, Nagoya Kochin chicken and foie gras terrine pie  
with pickled seasonal vegetables  
つくば鴨、名古屋コーチン、テリーヌフォアグラの pate・アンクルート  
季節野菜のピクルス添え

Le homard bleu sauté au beurre, sauce au vin jaune,  
ragoût d'asperges blanches et de morilles fraîches  
Blue lobster sautéed in butter with vin jaune sauce and  
a ragout of white asparagus and fresh morels  
オマールブルーのバターソテー ソース・ヴァンジョーヌ  
ホワイトアスパラガスとモリユ茸のラグー

Le pigeon des Landes rôti, petits pois à la française,  
gnocchi au céleri-rave et à la truffe, bisque de pigeon et sauce Périgieux  
Roast Landes pigeon with green peas à la Française, celeriac and truffe gnocchi,  
pigeon bisque and Périgieux sauce  
ランド産ピジョンのロースト 春豆のフランセーズ  
根セロリとトリュフのニョッキ 鳩のビスクとペリゲー

L' avant-dessert  
Pre-dessert  
ブレデセール

Le gratin de fruits rouges "Laetitia"  
"Laetitia" Red Berry Gratin  
赤い果実のグラタン<レティーシア>

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・リルのスペシャルティ(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, truffe 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

Le Menu de l'Auberge de l'III Remplacer Replace 差し替え +3,500円(総額4,428円)

Le Menu Haeblerin Remplacer Replace 差し替え +2,700円(総額3,416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

Le Menu de Saison 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)

Le Menu Haeblerin Remplacer Replace 差し替え +2,700円(総額3,416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

# Le Menu Dégustation

35,000 (総額 44,275)

旬の食材を厳選して仕上げるシェフのお任せコース  
4日前までにご予約をお願いいたします

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