

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

Le coussin de daurade marinée, de chou de printemps et de brocoli,
bouillon de fruits de mer au parfum de shiso
*Marinated sea bream, spring cabbage and broccoli cushion,
and seafood bouillon flavoured with shiso*
天然真鯛のマリネと春キャベツ フロッコリー クーサン仕立て
紫蘇香る魚介のブイヨン

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
蛍烏賊とチョ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

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ビネグレット
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
蛍烏賊とチョ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

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

22,800 (総額 28,842)

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

32,000 (総額 40,480)

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

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

プレデザート

Le Dessert

Dessert

デザート

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

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