

Le Menu de SAISON

12,000

Choisissez du poisson ou de la viande dans le menu ci-dessous

Please choose fish or meat from the following menu

下記メニューより魚料理又は肉料理をお選びください

Le Menu de l'Auberge de l'III

15,000

Les variations autour du canard et du foie gras, accents de pomme

Variations on a theme of duck and foie gras, with apple accents

フランス産鴨とフォアグラのヴァリエーション 林檎のアクセント

La langoustine poêlée, cuisse de lapin, purée de carottes, bouillon japonais

Pan-fried langoustine with rabbit thigh, carrot purée and Japanese bouillon

ラングスティーヌのポワレ ラパンの腿肉と人参のピューレ ブイヨン・ジャポネ

La daurade rôtie, ravioli au potiron et au crabe, sauce vin blanc parfumée aux oursins

Roast sea bream with pumpkin and crab ravioli and white wine sauce with sea urchins

真鯛のロースト カボチャと蟹のラヴィオリ 雲丹の香るソース・ヴァンプラン

Le filet mignon de veau poêlé, croustillant de ris de veau,
purée de châtaignes parfumée à la vanille, petits oignons glacés

*Pan-fried filet mignon of veal, crispy veal sweetbread,
chestnut purée tinged with vanilla and glazed pearl onions*

フランス産仔牛フィレ肉のポワレ リ・ド・ヴォーのクルスティヤン

ヴァニラの香る栗のピューレ パールオニオンのグラッセ

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le Saint-Honoré aux figues, crème glacée aux noix

Figs Saint-Honoré with walnut ice cream

無花果のサントノーレ 胡桃のアイスクリーム添え

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

Le Menu Haeberlin

20,000

Le carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur, caviar

Scallop carpaccio with cauliflower mousseline and caviar

北海道産ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのムース キャビア添え

Le homard sauté au beurre, son bouillon, gnocchi, pickles et purée de betterave

Lobster sautéed in butter, served with lobster bouillon and beetroot gnocchi, pickles and purée

オマール海老のバターソテーとそのブイヨン

ビーツのニョッキ、ピクルス、ピューレ添え

Le filet de sole Waleska, bouchée à la reine aux coquillages, sauce au Riesling

Fillet of sole Waleska with shellfish vol-au-vent and Riesling sauce

舌平目の'ヴァレスカ'魚介のブッシュ・ア・ラレンヌと共に ソース・リースリング

Le filet de chevreuil rôti, ravioli de panais à la noisette,
champignons sautés, sauce aux groseilles épicée

*Roast fillet of venison with parsnip and hazelnut ravioli,
sautéed mushrooms and spiced redcurrant sauce*

蝦夷鹿背肉のロティエ ノワゼットの香るパネのラヴィオリ

旬の茸のソテー エピスとグロセイユのソース

L'avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le brownie au chocolat aux noix de pécan et au caramel, glace au chocolat

Pecan and caramel chocolate brownie with chocolate ice cream

ピーカンナッツの香るブラウニーショコラ カaramel風味

グラスショコラを添えて

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと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%) non compris 別途 消費税10% サービス料15% Tax (10%) and service (15%) not included

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと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%) non compris 別途 消費税10% サービス料15% Tax (10%) and service (15%) not included