

Le Menu de Saison

15,400

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
(前菜2品, 魚料理 又は 肉料理, プレデザート, デザート)

Le Menu de l' Auberge de l' III

19,800

La marinière de palourdes hokkigai, de haricots blancs et de navetsa

Marinière of hokkigai clams, white kidney beans and turnips

ホッキ貝、白いんげん豆、色とりどりの蕪のマリニエール

Le flan au foie gras et à la racine de lotus,

légumes de saison et racines à la vapeur, consommé de champignons épicé

Foie gras and lotus root flan with steamed green and root vegetables

and spiced mushroom consommé

フランス産フォアグラと蓮根のフラン 季節野菜添え

スパイスの香る茸のコンソメ

Le sébaste soi poêlé, fricassée de colocases,

de racine de lys et de noix de ginkgo, émulsion de langues d' oursin

Pan-fried soi rockfish with a fricassee of eddo, lily root and ginkgo nuts,

and a sea urchin emulsion

北海道産ソイのポワレ 里芋、百合根、銀杏のフリカッセ

雲丹のエミュルション

Le confit de côte de sanglier, chausson aux pommes de terre et au comté,

purée de topinambours, sauce au vin rouge aux pruneaux

Confit rib of wild boar with a potato and Comté turnover,

Jerusalem artichoke purée and prune and red wine sauce

鳥取県産猪ロース肉のコンフィー コンテとジャガイモのショソン

トピナンブールのピューレ プルーンの赤ワインソース

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデザート

La religieuse aux marrons et au chocolat,

Baileys, compote de cassis, glace aux marrons

Chestnut and chocolate religieuse with Baileys,

blackcurrant compote and chestnut ice cream

栗とチョコレートのルリージュズ アイリッシュクリーム

カシスのコンポートと栗のアイスクリームを添えて

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

25,300

Les sardines marinées, façon Auberge de l' Ill,
compote d' aubergines, gelée de poule au caviar
*Marinated sardines, Auberge de l' Ill-style,
with aubergine compote and caviar in chicken jelly*
鰯のマリネ オーベルジュドリル風 茄子のコンポートとキャビアのジュレ

Le ragoût de homard à l' orge perlé et au pied de porc,
au vin rouge corsé et aux crustacés
*Lobster, barley and pig's trotter ragout with
shellfish and full-bodied red wine*
オマール海老、大麦、豚足と季節野菜のラグー
甲殻類の香る赤ワインのコルス

Le turbot rôti, variations autour des cèpes
Roast turbot with variations on cep mushrooms
天然平目のロースト セップ茸を色々なスタイルで

Le filet de bœuf Wagyu poêlé,
croustillant de pommes de terre au ris de veau, deux sauces
*Pan-fried fillet of Wagyu beef
with potato and veal sweetbread croustillant and two sauces*
黒毛和牛フィレ肉のポワレ 2種類のソース
ジャガイモとブルターニュ産リ・ド・ヴォのクルスティヤン

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

La tarte au fromage de chèvre et aux figues,
glace au gorgonzola, fondant au chocolat, crème de mascarpone
*Goat's cheese and fig tart with chocolate fondant, mascarpone cream,
Gorgonzola ice cream*
シェーブルチーズと無花果のタルト ゴルゴンゾーラのアイスクリーム
フォンダンショコラとマスカルポーネクリーム

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子

