

Le Menu de Saison

(平日ディナー限定)

12,800 (総額 16,192)

Le duo Terre et Mer: pâté de campagne au porc de Matsuzaka
et pâté de balaou du Pacifique et d' aubergine, accents de pain d' épice

*Surf and Turf duo: country-style Matsuzaka pork pâté and
sanma saury and aubergine pâté, with gingerbread accents*

松阪ポークのパテドカンパーニュ 秋刀魚と茄子のパテ
＜大地と海のデュオ＞ パンデビスのアクセント

L' espadon meunière au nori, beurre blanc balsamique,
moules du Mont Saint-Michel et ragout d' orge
*Swordfish meunière with nori, balsamic beurre blanc sauce,
Mont Saint-Michel mussels and a barley ragout*

天然太刀魚と海苔のムニエル バルサミコのブール・ブラン
モンサンミッシェルのムール貝と大麦のラグー

Le roti de carré d' agneau irlandais, carottes nouvelles en différentes textures

Rack of Irish lamb roti with different textures of new carrots
アイルランド産仔羊のロティ いろいろな人参の付け合わせと共に

Le mille-feuille léger à la vanille et aux noisettes du Piémont

Light vanilla and Piedmont hazelnut mille-feuille
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

17,500 (総額 22,138)

Le tartare de thon, d' igname yamaimo et d' algues mekabu,
mousse au fenouil, fruits de mer à la nage

*Tuna, yamaimo yam and mekabu seaweed tartare with
fennel mousse, seafood à la nage*

本マグロ 山芋 めかぶのタルタル
フヌイユのムース 魚介のナージュ仕立て

Les lamelles de veau et de Saint-Jacques,
crêpe au sésame noir et à la farine de sarrasin

*Sliced veal and scallops wrapped in
a black sesame and buckwheat pancake*

イタリア産仔牛ロースと帆立貝のラメル
黒胡麻とそば粉の香るクレープ包み

L' espadon meunière au nori, beurre blanc balsamique,
moules du Mont Saint-Michel et ragout d' orge

*Swordfish meunière with nori, balsamic beurre blanc sauce,
Mont Saint-Michel mussels and a barley ragout*

天然太刀魚と海苔のムニエル バルサミコのブール・ブラン
モンサンミッシェルのムール貝と大麦のラグー

Le roti de carré d' agneau irlandais, carottes nouvelles en différentes textures

Rack of Irish lamb roti with different textures of new carrots
アイルランド産仔羊のロティ いろいろな人参の付け合わせと共に

L' avant-dessert

Pre-dessert
ブレデセール

Le mille-feuille léger à la vanille et aux noisettes du Piémont

Light vanilla and Piedmont hazelnut mille-feuille
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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 Haeberlin

22,800 (総額 28,842)

La compression de homard et de tomate au basilic,
madeleine au homard et aux oursins, caviar osciètre
*Pressed lobster and tomatoes with basil,
a lobster and sea urchin madeleine, and Ossetra caviar*
バジルの香るオマール海老と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 キャビアオシエトラ

Le foie gras de canard et anguille grillés sur charbon de bois,
sauce matelote, Gorgonzola, hishio, chutney de chou rouge et d'ume
*Char-grilled duck foie gras and eel with matelote sauce, Gorgonzola, hishio,
and red cabbage and ume chutney*
鴨のフォアグラと鰻の炭火焼 ソース・マトロート
ゴルゴンゾーラとひしお 赤キャベツと梅のチャツネ

Le filet de mérou de ligne rôti,
moules du Mont-Saint-Michel et courgettes en fleur, sauce tomate au safran
*Roast fillet of line-caught grouper with Mont-Saint-Michel mussels,
flowering courgettes and a tomato and saffron sauce*
天然ハタのロティ モンサンミッシェルのムール貝と花ズッキーニ
トマトとサフランのソース

L'entrecôte de bœuf Kuroge-Wagyu pochée, champignons marinés,
bouquet d'aubergines grillées et de salade, consommé de truffes
*Poached entrecôte of Kuroge Wagyu beef with marinated mushrooms,
grilled aubergine and salad bouquet, and truffle consommé*
黒毛和牛ロース肉のポッシュと茸のマリネ 焼茄子とサラダのブーケ
トリュフのコンソメと共に

L'avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

La crème brûlée aux amandes grillées, framboises, écume de lait d'amandes
Grilled almond crème brûlée with raspberries and almond milk foam
天然のフランボワーズとグリルアーモンドのクールドブリュレ
アーモンドミルクの泡

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, truffle 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 Haeberlin 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, truffes
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 Haeberlin Remplacer Replace 差し替え +2,700円(総額3,416円)

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

ブレデセール

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