

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
6,200 (総額 7,843)

Les variations sur le canard de Tsugaru,
salade de lentilles et de fèves, gelée de consommé de canard
*Variations on Tsugaru duck with lentil and broad bean salad
and duck consommé jelly*
津軽鴨のヴァリエーション レンズ豆と空豆サラダ
鴨のコンソメジュレ

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

Le maquereau sawara meunière, crevettes sakura-ebi et enoki bruns,
croque-monsieur parfumé aux crevettes, purée de petits pois, sauce bisque
*Sawara mackerel meunière with sakura-ebi shrimps and brown enoki,
croque-monsieur flavoured with shrimps, green pea purée and bisque sauce*
天然鰯のムニエル 桜海老と山エノキ 海老風味クロックムツシュ
グリーンピースのピューレ ソース・ビスク

Les ravioli à la rhubarbe et aux framboises, émulsion au thym
Rhubarb and raspberry ravioli with thyme emulsion
ルバーブとフランボワーズのラビオリ タイムのエミュルション

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Les variations sur le canard de Tsugaru,
salade de lentilles et de fèves, gelée de consommé de canard
*Variations on Tsugaru duck with lentil and broad bean salad
and duck consommé jelly*
津軽鴨のヴァリエーション レンズ豆と空豆サラダ
鴨のコンソメジュレ

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

Le maquereau sawara meunière, crevettes sakura-ebi et enoki bruns,
croque-monsieur parfumé aux crevettes, purée de petits pois, sauce bisque
*Sawara mackerel meunière with sakura-ebi shrimps and brown enoki,
croque-monsieur flavoured with shrimps, green pea purée and bisque sauce*
天然鰯のムニエル 桜海老と山エノキ 海老風味クロックムツシュ
グリーンピースのピューレ ソース・ビスク

Le rôti de porc de Hachimantai,
fleischnacka à l'alsacienne, condiment de fukinoto, sauce moutarde
*Roast Hachimantai pork with Alsatian-style fleishnacka,
fukinoto condiment and mustard sauce*
八幡平ポークのロティ アルザス郷土料理フライシュナツカ
落の臺のコンディモン ソース・ムータルド

Les ravioli à la rhubarbe et aux framboises, émulsion au thym
Rhubarb and raspberry ravioli with thyme emulsion
ルバーブとフランボワーズのラビオリ タイムのエミュルション

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Spécialité de l'Auberge de l'III

Auberge de l'III speciality

オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ(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ツション
Remplacer Replace 差し替え +3,500円(総額4,428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

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)

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 d' Illhaeusern

11,500 (総額 14,548)

Les variations sur le canard de Tsugaru,
salade de lentilles et de fèves, gelée de consommé de canard
*Variations on Tsugaru duck with lentil and broad bean salad
and duck consommé jelly*
津軽鴨のヴァリエーション レンズ豆と空豆サラダ
鴨のコンソメジュレ

«Spécialité de l' Auberge de l' Ill»
La salade tiède d' asperges blanches et d' œuf poché, crème de morilles
«Auberge de l' Ill speciality»
Warm salad of white asparagus with a poached egg and morel cream sauce
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》
ホワイトアスパラガスとボーチドエッグの温製サラダ ソース・モリーク

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 suprême de volaille Nagoya-Kochin rôti, ballotine de sa cuisse,
asperges vertes sautées, sauces suprême et madere
*Roast supreme of Nagoya-Kochin chicken with chicken thigh ballotine,
sautéed green asparagus, and suprême and Madeira sauces*
名古屋コーチン胸肉のロティと腿肉のパロティース
グリーンアスパラガスのソテー ソース・シュブレームとマディラ

Les ravioli à la rhubarbe et aux framboises, émulsion au thym
Rhubarb and raspberry ravioli with thyme emulsion
ルバーブとフランボワーズのラビオリ タイムのエミュルション

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)

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ッセジュレとビネグレット
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*
白ミル貝のポフ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
プレデセール

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