

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
6,200 (総額 7,843)

Le taboulé de crabe des neiges et de crevettes ama-ebi,
mousse de céleri-rave et de mascarpone, gelée de consommé au yuzu
*Snow crab and ama-ebi prawn tabbouleh, celeriac and mascarpone mousse,
and consommé jelly with a hint of yuzu*
ズワイ蟹と甘海老のタブル 根セロリとマスカルポーネのムース
柚子香るコンソメジュレ

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*
松阪ボークのバテドカンバーニュ 秋刀魚と茄子のバテ
＜大地と海のデュオ＞ バンデビスのアクセント

La daurade sauvage rôtie, déclinaison de navets,
condiment de shungiku au miso blanc, sauce coquillages au vermouth
*Roast wild sea bream, variations on turnips, shungiku and white miso condiment,
and a shellfish and vermouth sauce*
天然真鯛のローストと蕪のデグリネゾン 春菊と白味噌のコンディモン
ノイリー酒風味のソース・コキヤージュ

Le crémet d'Anjou aux raisins Pione et Shine Muscat,
parfumé au shiso et au citron vert
*Crémet d'Anjou with Pione and Shine Muscat grapes,
with hints of shiso and lime*
ピオーネとシャインマスカットのクレームダンジュ
紫蘇とライムの香り

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le taboulé de crabe des neiges et de crevettes ama-ebi,
mousse de céleri-rave et de mascarpone, gelée de consommé au yuzu
*Snow crab and ama-ebi prawn tabbouleh, celeriac and mascarpone mousse,
and consommé jelly with a hint of yuzu*
ズワイ蟹と甘海老のタブル 根セロリとマスカルポーネのムース
柚子香るコンソメジュレ

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*
松阪ボークのバテドカンバーニュ 秋刀魚と茄子のバテ
＜大地と海のデュオ＞ バンデビスのアクセント

La daurade sauvage rôtie, déclinaison de navets,
condiment de shungiku au miso blanc, sauce coquillages au vermouth
*Roast wild sea bream, variations on turnips, shungiku and white miso condiment,
and a shellfish and vermouth sauce*
天然真鯛のローストと蕪のデグリネゾン 春菊と白味噌のコンディモン
ノイリー酒風味のソース・コキヤージュ

Le rôti de canard de Tsugaru et son feuilleté façon cassoulet,
purée de pommes, rondelles de champignon, sauce Rouennaise
*Roast Tsugaru duck with a cassoulet-style feuilleté, apple purée,
mushroom rings and Rouennaise sauce*
青森県産津軽鴨のロティとカスレ風のフイユテ
焼林檎のビューレと茸のロンド ソース・ルアネーズ

Le crémet d'Anjou aux raisins Pione et Shine Muscat,
parfumé au shiso et au citron vert
*Crémet d'Anjou with Pione and Shine Muscat grapes,
with hints of shiso and lime*
ピオーネとシャインマスカットのクレームダンジュ
紫蘇とライムの香り

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)

Le taboulé de crabe des neiges et de crevettes ama-ebi,
mousse de céleri-rave et de mascarpone, gelée de consommé au yuzu
*Snow crab and ama-ebi prawn tabbouleh, celeriac and mascarpone mousse,
and consommé jelly with a hint of yuzu*
ズワイ蟹と甘海老のダブル 根セロリとマスカルポーネのムース
柚子香るコンソメジュレ

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*
松阪ポークのバテドカンバーニュ 秋刀魚と茄子のバテ
＜大地と海のデュオ＞ バンデビスのアクセント

Le saumon soufflé — spécialité de l' Auberge de l' Ill
Salmon soufflé — an Auberge de l' Ill speciality
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャルティ》
サーモンフレ オーベルジュドリル風

Le chevreuil à la royale, servi avec un baeckeoffe, spécialité alsacienne
Venison royale with baeckeoffe, an Alsace speciality
蝦夷鹿のロワイヤル アルザス郷土料理ベッコフを添えて

Le crémét d' Anjou aux raisins Pione et Shine Muscat,
parfumé au shiso et au citron vert
*Crémét d' Anjou with Pione and Shine Muscat grapes,
with hints of shiso and lime*
ピオーネとシャインマスカットのクレームダンジュ
紫蘇とライムの香り

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