

Le Menu

<アミューズ>

La terrine de foie gras d'oie façon Auberge de l'III
鶯鳥のフォアグラのテリーヌ オーベルジュ・ド・リル風
~「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテ~

世界一のフォアグラと称されたフォアグラの料理。
家族代々、受け継がれている「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテです。

<前菜>

Les Saint Jacques et l'oeuf de caille poché à la muscovite au caviar
ホタテとキャビアのモスコヴィット

現在総料理長を務めるマルク氏の父、ポール・エーベルラン氏が、ロシアの宮廷料理人を勤めていた時の料理。
先日オーベルジュ・ド・リル トーキョーにて開催した3ツ星獲得50周年記念のGALAパーティで、初めて日本のお客様にお披露目した逸品です。

<魚料理>

Le saumon soufflé façon Auberge de l'III
サーモンスフレ オーベルジュ・ド・リル風
~「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテ~

アルザスで定番の食材・サーモンを魚のムースで包み、柔らかく蒸しあげた料理。トマトと白ワインの酸味を効かせています。
アルザスのオーベルジュ・ド・リルでは、必ず提供しているスペシャリテの1品です。

<肉料理>

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes
牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み
~「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテ~

やわらかな牛フィレ肉とフォアグラの間にトリュフを挟み、パイ生地で包んで焼き上げた贅沢な一皿。アルザス本店で、長年愛され続けている
代表的なスペシャリテ。さくさくしたパイ生地の中には、とろけるような食感のフォアグラと牛肉が。赤ワインなどを煮詰めた濃厚なソースと共に。

<デザート>

La pêche "Haeberlin"
ペーシュ エーベルラン
~「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテ~

ミシュラン3ツ星獲得前から変わらず提供し続けているデザート。
家族の名前、「Haeberlin(エーベルラン)」を冠したオーベルジュ・ド・リルの歴史を感じる一皿。
フランス産の桃のコンポートを丸ごと1つ使い、卵黄とスパークリングワインのサバイヨンソースをかけたデザート。
アルザス名産のピスタチオを使ったアイスとの相性も抜群。

<コーヒー>

<小菓子>

ディナーオプション:

*** 魚料理をオマール海老のリゾット(「オーベルジュ・ド・リル」のスペシャリテ)に差し替え**
+ ¥3,000 / 税込 ¥3,726