

4月3日～ご予約開始 Le Menu de Saison

16,000

Les variations sur le col-vert d' Aomori, mousse de canard,
morilles, accents de framboise et de betterave

*Variations on Aomori mallard, with duck mousse,
morels,
raspberry and beetroot accents*

青森県産鴨のヴァリエーション 鴨のムース、モリユ茸、
フランボワーズとビーツのアクセント

Le scombresawara rôti, sauce sétoise,
purée de fleurs de colza, olives panées, calamars luciole sautés, couscous

*Roast sawara mackerel with Sétoise sauce, rapeseed flower purée,
breaded olives, sautéed firefly squid and couscous*

鱈のロースト ソース・セトワーズと菜花のピューレ
オリーブのパネとホタルイカのソテー クスクス添え

Le filet d' agneau de Sisteron rôti,
cromesquis de haricots cocos au safran, merguez

*Roast fillet of Sisteron lamb, coco bean cromesquis with saffron,
and merguez sausage*

シストロン産仔羊のロティ タルベ産白いんげん豆のクロケット
メルゲーズ添え

L' avant-dessert

Pre-dessert

プレデセール

Le sorbet à l' orange setoka et aux fleurs d' oranger, inspiration tropézienne

Setoka orange sorbet with orange blossom, St Tropez-style

せとかとオレンジフラワーのソルベ
トロペジエンヌのイメージ

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子



Le Menu de l' Auberge de l' III

22,000

La compression de foie gras aux kumquats, tuile de pain d' épice et brioche aux noisettes
Pressed foie gras and kumquats with a gingerbread tuile and hazelnut brioche
フランス産鴨のフォアグラと金柑のコンプレッション 季節野菜のピクルス添え
パンデピスのチュイルとヘーゼルナッツのブリオッシュ添え

Les ravioli aux crevettes kuruma-ebi,
corsé de crevettes au miso hatcho, purée et émulsion de fenouil
*Kuruma-ebi prawn ravioli with prawn and hatcho miso corsé
and fennel purée and emulsion*
車海老のラビオリ 海老と八丁味噌のコルス
フヌイユのピューレとそのエミュルション

Le scombresawara rôti, sauce sétoise,
purée de fleurs de colza, olives panées, calamars lucioles sautés, couscous
*Roast sawara mackerel with Sétoise sauce, rapeseed flower purée,
breaded olives, sautéed firefly squid and couscous*
鱈のロースト ソース・セトワーズと菜花のピューレ
オリーブのパネとホタルイカのソテー クスクス添え

Le filet d' agneau de Sisteron rôti,
cromesquis de haricots cocos au safran, merguez
*Roast fillet of Sisteron lamb, coco bean cromesquis with saffron,
and merguez sausage*
シストロン産仔羊のロティ タルベ産白いんげん豆のクロケット
メルゲーズ添え

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le sorbet à l' orange setoka et aux fleurs d' oranger, inspiration tropézienne
Setoka orange sorbet with orange blossom, St Tropez-style
せとかとオレンジフラワーのソルベ
トロペジエンヌのイメージ

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 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
(Le Menu de l'Auberge de l'III **Remplacer Replace** 差し替え +4,400)
(Le Menu Haerberlin **Remplacer Replace** 差し替え +3,300)

Le Menu Haeb Berlin

28,600

L'œufs mayonnaise à la truffe noire,
mousse de volaille de nagoya kochin et légumes de saison
*Egg mayonnaise with black truffle, Nagoya Kochin chicken mousse
and seasonal vegetables*
黒トリュフのウフ・マヨネーズ 名古屋コーチンと季節野菜

Le homard sauté au beurre, sauce au vin jaune,
ragoût d'asperges blanches et de morilles
*Lobster sautéed in butter with vin jaune sauce and
a ragout of white asparagus and morels*
オマール海老のバターソテー ソース・ヴァンジョーヌ
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のラグー

Le filet de daurade amadai en écailles de pomme de terre,
choucroute, sauce vodka, caviar osciètre
*Fillet of amadai tilefish in crispy potato scales with sauerkraut,
vodka sauce and Ossetra caviar*
ジャガイモの鱗を纏った甘鯛のポワレ シュークルート添え
ソース・ヴォッカ キャビアリオシエトラ添え

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe noire,
accompagné de porc Matsuzaka rôti, sauce Périgieux
— spécialité de l'Auberge de l'III —
*Pig's trotter stuffed with foie gras and black truffle,
served with roast Matsuzaka pork and Périgieux sauce
— an Auberge de l'III speciality —*
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
黒トリュフ、豚足、フォアグラのファルシーと松坂豚のロースト
ソース・ペリゲー

L'avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le sorbet à l'orange setoka et aux fleurs d'oranger, inspiration tropézienne
Setoka orange sorbet with orange blossom, St Tropez-style
せとかとオレンジフラワーのソルベ
トロペジエンヌのイメージ

Le café
Coffee
カフェ

Les mignardises
Mignardises
小菓子



Le Menu Dégustation

39,600

旬の食材を厳選して仕上げるシェフのお任せコースです
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

プレデセール

Le Dessert

Dessert

デザート

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子