

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

Le turbot sauvage pané aux herbes, ragoût de chou chinois, sauce Albert

Wild turbot in a herb crust with Chinese leaf ragout and Albert sauce

天然平目のパンクルート ハーブの香り
白菜のラグー ソース・アルペール

Le rôti de chevreuil Ezo, champignons de saison sautés,

fondant de potimarron, purée de panais, sauce aux baies épicée

*Roast Ezo venison with sautéed seasonal mushrooms,
potimarron pumpkin fondant, parsnip purée and spiced berry sauce*
蝦夷鹿ロース肉のロティ 旬の茸のソテーと茸と栗カボチャのフォンダン
パースニップのピューレ エビスとベリーのソース

La Chiboust au chocolat, poire pochée, mousse au mascarpone, parfum d' érable

Chocolate Chiboust with poached pear, mascarpone mousse and a hint of maple syrup

チョコレートのシブースト
洋梨のコンポートとマスカルポーネムース メープルの香り

Le café / Les mignardises

Coffee / Mignardises

カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' III

17,500 (総額 22,138)

Le bouquet de saumon fumé et de daikon au cœur rouge marinés,
accents de betterave

*Bouquet of marinated smoked salmon and red-heart daikon,
beetroot accents*

紅心大根と燻製サーモンマリネ
ビーツのアクセント ブーケに見立てて

Les ris de veau, ravioli aux coquillages,
émulsion de topinambour, sauce antiboise

*Veal sweetbreads with shellfish ravioli,
Jerusalem artichoke emulsion and Antiboise sauce*

イタリア産リ・ド・ヴォと貝類のラビオリ
菊芋のエミルションとソース・ア・ランティボワーズ

Le turbot sauvage pané aux herbes, ragoût de chou chinois, sauce Albert

Wild turbot in a herb crust with Chinese leaf ragout and Albert sauce

天然平目のパンクルート ハーブの香り
白菜のラグー ソース・アルペール

Le rôti de chevreuil Ezo, champignons de saison sautés,

fondant de potimarron, purée de panais, sauce aux baies épicée

*Roast Ezo venison with sautéed seasonal mushrooms,
potimarron pumpkin fondant, parsnip purée and spiced berry sauce*
蝦夷鹿ロース肉のロティ 旬の茸のソテーと茸と栗カボチャのフォンダン
パースニップのピューレ エビスとベリーのソース

L' avant-dessert

Pre-dessert

ブレデセール

La Chiboust au chocolat, poire pochée, mousse au mascarpone, parfum d' érable

Chocolate Chiboust with poached pear, mascarpone mousse and a hint of maple syrup

チョコレートのシブースト
洋梨のコンポートとマスカルポーネムース メープルの香り

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)

L' ormeau Ezo, variations sur le chou-fleur,
gelée de Crémant d' Alsace, caviar osciètre
*Ezo ormer with cauliflower variations,
Crémant d' Alsace jelly and Ossetra caviar*
蝦夷鮑と色々なカリフラワーの一皿
クレマン・ダルザスのジュレ キャビアオシエトラ添え

Le homard bleu soufflé, sauce civet et orge perlé
Blue lobster soufflé with civet sauce and pearl barley
オマールブルーのスフレ仕立て
豚足と大麦のラグー ソース・シヴェ

« Spécialité de l' Auberge de l' III »
Le filet de sole Waleska, bouchée à la reine aux coquillages, sauce au Riesling
« *Auberge de l' III speciality* »
Fillet of sole Waleska with shellfish vol-au-vent and Riesling sauce
オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ
舌平目の「ヴァレスカ」魚介のブッシュ・ア・ラレンヌと共に
ソース・リースリング

Le "tournedos" de pigeon au foie gras et aux truffes noires
Pigeon breast, foie gras and black truffle "tournedos"
ランド産ピジョンとフォアグラ、トリュフのトルヌード
黒トリュフのソース

L' avant-dessert
Pre-dessert
ブレデセール

Le mille-feuille de pomme Kogyoku et de mousse de fromage frais de Bretagne
Mille-feuille of Breton cream cheese mousse and Kogyoku apple
ブルターニュ産クリームチーズムースと紅玉のコンポート
ミルフィーユ仕立て

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, 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 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