

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
6,200 (総額 7,843)

Le poulpe à la sauce ravigote,
bavarois d'artichauts, gelée d'algues, chips de jambon cru
Octopus with ravigote sauce, artichoke Bavarois,
seaweed jelly and chipped dry-cured ham
水蛸とラヴィゴットソース
アーティチョークのババロアと生海苔のジュレ
生ハムのチップス添え

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise
Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style
エビスを纏った鰹の薬焼き 焼き茄子と生姜のムース
ヴィンソワーズ風

Le filet de daurade isaki poêlé, risotto aux légumes d'été,
crevettes, croustilles au porc, sauce Amontillado et purée de molokhia
Pan-fried fillet of isaki grunt with summer vegetable risotto, prawns,
pork croustilles, Amontillado sauce and mulukhiyah purée
天然イサキのポワレ 夏野菜のリゾット
海老と豚肉のクロメスキ
アモンティリヤードのソースとモロヘイヤのピューレ

La compote de pêches blanches,
gelée et marmelade de citron vert, glace au miel de lavande
White peach compote with green lemon jelly and marmalade,
and lavender honey ice cream
白桃のコンポート
高知県産グリーンレモンのジュレとマーマレード
ラベンダー蜂蜜のアイスクリームを添えて

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le poulpe à la sauce ravigote,
bavarois d'artichauts, gelée d'algues, chips de jambon cru
Octopus with ravigote sauce, artichoke Bavarois,
seaweed jelly and chipped dry-cured ham
水蛸とラヴィゴットソース
アーティチョークのババロアと生海苔のジュレ
生ハムのチップス添え

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise
Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style
エビスを纏った鰹の薬焼き 焼き茄子と生姜のムース
ヴィンソワーズ風

Le filet de daurade isaki poêlé, risotto aux légumes d'été,
crevettes, croustilles au porc, sauce Amontillado et purée de molokhia
Pan-fried fillet of isaki grunt with summer vegetable risotto, prawns,
pork croustilles, Amontillado sauce and mulukhiyah purée
天然イサキのポワレ 夏野菜のリゾット
海老と豚肉のクロメスキ
アモンティリヤードのソースとモロヘイヤのピューレ

Le rôti de chevreuil Ezo, galette et purée de bardane,
réduction de fruits rouges et consommé de chevreuil
Roast Ezo venison with burdock galette and purée,
a red berry reduction and venison consommé
蝦夷夏鹿のロティ 新牛蒡のガレットとピューレ
ベリーのレディクションと蝦夷鹿のコンソメ

La compote de pêches blanches,
gelée et marmelade de citron vert, glace au miel de lavande
White peach compote with green lemon jelly and marmalade,
and lavender honey ice cream
白桃のコンポート
高知県産グリーンレモンのジュレとマーマレード
ラベンダー蜂蜜のアイスクリームを添えて

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 poulpe à la sauce ravigote,
bavarois d' artichauts, gelée d' algues, chips de jambon cru
*Octopus with ravigote sauce, artichoke Bavarois,
seaweed jelly and chipped dry-cured ham*
水蛸とラヴィゴットソース
アーティチョークのババロアと生海苔のジュレ
生ハムのチップス添え

La bonite aux épices grillée au foin, aubergines grillées,
mousse de gingembre, façon vichyssoise
*Spiced, hay-grilled skipjack tuna with grilled aubergines and
ginger mousse, Vichyssoise-style*
エビスを纏った鰹の葉焼き 焼き茄子と生姜のムース
ヴィシソワーズ風

La croustillant d' espadon, courgettes en fleur farcies,
purée de fenouil, sauces bouillabaisse et béarnaise au safran
*Swordfish croustillant with stuffed flowering courgettes, fennel purée,
bouillabaisse sauce and saffron Béarnaise sauce*
天然太刀魚のクルスティヤン
花ズッキーニのファルシーとフヌイユのピューレ
ソース・ブイヤベースとサフランのベアルネーズ

Le filet d' agneau en habit vert, façon vallée de Munster,
accompagné de pommes de terre parfumées aux olives noires et au thym
*Fillet of lamb in a green coat, Munster Valley-style, served with
potatoes cooked with black olives and thyme*
《オーベルジュ・ドルルのスペシャルティ》
オーストラリア産仔羊のロティ<アビヴェール>とそのジュ
アルザスマンステール溪谷の郷土料理と共に

La compote de pêches blanches,
gelée et marmelade de citron vert, glace au miel de lavande
*White peach compote with green lemon jelly and marmalade,
and lavender honey ice cream*
白桃のコンポート
高知県産グリーンレモンのジュレとマーマレード
ラベンダー蜂蜜のアイスクリームを添えて

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 lamelles de veau et de Saint-Jacques aux couleurs d' été,
crêpe au sésame noir et à la farine de sarrasin
*Summer colours: finely 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、夏の彩り
黒胡麻とそば粉の香るクレープ包み

“Charlotte” de friture d' ayu et de pâté,
coulis de shiso et de concombre, sabayon au gewurztraminer
*Fried ayu and pâté “charlotte” with shiso and cucumber coulis
and a Gewurztraminer sabayon*
天龍鮎のフリットとパテ シャルロット仕立て
大葉と胡瓜のクーリ ゲヴェルツトラミネールのサバイヨン

Le filet de daurade kinmedai en ses écailles, sauce Pernod,
flan au fenouil, salade, galette de pommes de terre
*Kinmedai snapper in its scales with Pernod sauce,
fennel flan, salad and a potato galette*
金目鯛の松笠焼き ソース・ペルノ
フヌイユのフランとサラダ ジャガイモのガレット

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
プレデセール

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