

## 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 エピ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' Ill

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 エピ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 Haerberlin

22,800 (総額 28,842)

L'orveau 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

La figue de Solliès rôtie et sa tuile en feuille de figuier, sorbet au yaourt  
*Roast Solliès fig with "fig leaf" tuiles and yoghurt sorbet*  
黒いちじくのロティとその葉に見立てたチュイル添え  
ヨーグルトソルベ

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 Haerberlin **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, truffes*  
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 Haerberlin **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