

Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)
6,200 (総額 7,843)

Le taboulé de crabe des neiges et de crevettes ama-ebi,
mousse de céleri-rave et de mascarpone, gelée de consommé au yuzu
*Snow crab and ama-ebi prawn tabbouleh, celeriac and mascarpone mousse,
and consommé jelly with a hint of yuzu*
ズワイ蟹と甘海老のタブル 根セロリとマスカルポーネのムース
柚子香るコンソメジュレ

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*
松阪ボークのバテドカンバーニュ 秋刀魚と茄子のバテ
＜大地と海のデュオ＞ バンデビスのアクセント

La daurade sauvage rôtie, déclinaison de navets,
condiment de shungiku au miso blanc, sauce coquillages au vermouth
*Roast wild sea bream, variations on turnips, shungiku and white miso condiment,
and a shellfish and vermouth sauce*
天然真鯛のローストと蕪のデグリネゾン 春菊と白味噌のコンディモン
ノイリー酒風味のソース・コキヤージュ

Le crémet d'Anjou aux raisins Pione et Shine Muscat,
parfumé au shiso et au citron vert
*Crémet d'Anjou with Pione and Shine Muscat grapes,
with hints of shiso and lime*
ピオーネとシャインマスカットのクレームダンジュ
紫蘇とライムの香り

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

Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Le taboulé de crabe des neiges et de crevettes ama-ebi,
mousse de céleri-rave et de mascarpone, gelée de consommé au yuzu
*Snow crab and ama-ebi prawn tabbouleh, celeriac and mascarpone mousse,
and consommé jelly with a hint of yuzu*
ズワイ蟹と甘海老のタブル 根セロリとマスカルポーネのムース
柚子香るコンソメジュレ

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*
松阪ボークのバテドカンバーニュ 秋刀魚と茄子のバテ
＜大地と海のデュオ＞ バンデビスのアクセント

La daurade sauvage rôtie, déclinaison de navets,
condiment de shungiku au miso blanc, sauce coquillages au vermouth
*Roast wild sea bream, variations on turnips, shungiku and white miso condiment,
and a shellfish and vermouth sauce*
天然真鯛のローストと蕪のデグリネゾン 春菊と白味噌のコンディモン
ノイリー酒風味のソース・コキヤージュ

Le rôti de canard de Tsugaru et son feuilleté façon cassoulet,
purée de pommes, rondelles de champignon, sauce Rouennaise
*Roast Tsugaru duck with a cassoulet-style feuilleté, apple purée,
mushroom rings and Rouennaise sauce*
青森県産津軽鴨のロティとカスレ風のフイユテ
焼林檎のビューレと茸のロンド ソース・ルアネーズ

Le crémet d'Anjou aux raisins Pione et Shine Muscat,
parfumé au shiso et au citron vert
*Crémet d'Anjou with Pione and Shine Muscat grapes,
with hints of shiso and lime*
ピオーネとシャインマスカットのクレームダンジュ
紫蘇とライムの香り

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 taboulé de crabe des neiges et de crevettes ama-ebi,
mousse de céleri-rave et de mascarpone, gelée de consommé au yuzu
*Snow crab and ama-ebi prawn tabbouleh, celeriac and mascarpone mousse,
and consommé jelly with a hint of yuzu*
ズワイ蟹と甘海老のダブル 根セロリとマスカルポーネのムース
柚子香るコンソメジュレ

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*
松阪ボークのバテドカンバーニュ 秋刀魚と茄子のバテ
＜大地と海のデュオ＞ バンデビスのアクセント

Le saumon soufflé — spécialité de l' Auberge de l' Ill
Salmon soufflé — an Auberge de l' Ill speciality
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
サーモンフレ オーベルジュドリル風

Le chevreuil à la royale, servi avec un baeckeoffe, spécialité alsacienne
Venison royale with baeckeoffe, an Alsace speciality
蝦夷鹿のロワイヤル アルザス郷土料理ベッコフを添えて

Le crémét d' Anjou aux raisins Pione et Shine Muscat,
parfumé au shiso et au citron vert
*Crémét d' Anjou with Pione and Shine Muscat grapes,
with hints of shiso and lime*
ピオーネとシャインマスカットのクレームダンジュ
紫蘇とライムの香り

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
パースニップのビュレ エビスとベリーのソース

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

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