

## Le Menu d'Alsace

(平日ランチ限定)  
6,200 (総額 7,843)

Les variations sur le canard de Tsukuba,  
salade de lentilles et de fèves, gelée de consommé de canard  
*Variations on Tsugaru duck with lentil and broad bean salad  
and duck consommé jelly*  
つくば鴨のヴァリエーション レンズ豆と空豆サラダ  
鴨のコンソメジュレ

Le coussin de daurade marinée, de chou de printemps et de brocoli,  
bouillon de fruits de mer au parfum de shiso  
*Marinated sea bream, spring cabbage and broccoli cushion,  
and seafood bouillon flavoured with shiso*  
天然真鯛のマリネと春キャベツ ブロッコリー クーサン仕立て  
紫蘇香る魚介のブイヨン

Le maquereau sawara meunière, crevettes sakura-ebi et enoki bruns,  
croque-monsieur parfumé aux crevettes, purée de petits pois, sauce bisque  
*Sawara mackerel meunière with sakura-ebi shrimps and brown enoki,  
croque-monsieur flavoured with shrimps, green pea purée and bisque sauce*  
天然鯖のムニエル 桜海老と山エノキ 海老風味クロックムッシュ  
グリーンピースのビューレ ソース・ビスク

Les ravioli à la rhubarbe et aux framboises, émulsion au thym  
*Rhubarb and raspberry ravioli with thyme emulsion*  
ルバーブとフランボワーズのラビオリ タイムのエミュルション

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

## Le Menu des Vosges

8,800 (総額 11,132)

Les variations sur le canard de Tsukuba,  
salade de lentilles et de fèves, gelée de consommé de canard  
*Variations on Tsugaru duck with lentil and broad bean salad  
and duck consommé jelly*  
つくば鴨のヴァリエーション レンズ豆と空豆サラダ  
鴨のコンソメジュレ

Le coussin de daurade marinée, de chou de printemps et de brocoli,  
bouillon de fruits de mer au parfum de shiso  
*Marinated sea bream, spring cabbage and broccoli cushion,  
and seafood bouillon flavoured with shiso*  
天然真鯛のマリネと春キャベツ ブロッコリー クーサン仕立て  
紫蘇香る魚介のブイヨン

Le maquereau sawara meunière, crevettes sakura-ebi et enoki bruns,  
croque-monsieur parfumé aux crevettes, purée de petits pois, sauce bisque  
*Sawara mackerel meunière with sakura-ebi shrimps and brown enoki,  
croque-monsieur flavoured with shrimps, green pea purée and bisque sauce*  
天然鯖のムニエル 桜海老と山エノキ 海老風味クロックムッシュ  
グリーンピースのビューレ ソース・ビスク

Le rôti de porc de Hachimantai,  
fleischnacka à l'alsacienne, condiment de fukinoto, sauce moutarde  
*Roast Hachimantai pork with Alsatian-style fleishnacka,  
fukinoto condiment and mustard sauce*  
八幡平ポークのロティ アルザス郷土料理フライシュナツカ  
露の臺のコンディモン ソース・ムータルド

Les ravioli à la rhubarbe et aux framboises, émulsion au thym  
*Rhubarb and raspberry ravioli with thyme emulsion*  
ルバーブとフランボワーズのラビオリ タイムのエミュルション

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)

Les variations sur le canard de Tsukuba,  
salade de lentilles et de fèves, gelée de consommé de canard  
Variations on Tsugaru duck with lentil and broad bean salad  
and duck consommé jelly  
つくば鴨のヴァリエーション レンズ豆と空豆サラダ  
鴨のコンソメジュレ

« Spécialité de l' Auberge de l' Ill »  
La salade tiède d' asperges blanches et d' œuf poché, crème de morilles  
« Auberge de l' Ill speciality »

Warm salad of white asparagus with a poached egg and morel cream sauce  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリティ》  
ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ ソース・モリーユ

La tranche de daurade kinmedai, risotto aux fleurs de colza et à la pousse de bambou,  
ragoût de calamars luciole et de chorizo, friture de plantes de montagne, sauce Riesling  
Kinmedai snapper steak with rapeseed flower and bamboo shoot risotto,  
firefly squid and chorizo ragout, fried wild vegetables and Riesling sauce  
天然金目鯛のトランシェ 菜の花と筍の Risotto  
蛍烏賊とチヨリソーのラグーと山菜のフリット ソース・リースリング

Le suprême de volaille Nagoya-Kochin rôti, ballotine de sa cuisse,  
asperges vertes sautées, sauces suprême et madere  
Roast supreme of Nagoya-Kochin chicken with chicken thigh ballotine,  
sautéed green asparagus, and suprême and Madeira sauces  
名古屋コーチン胸肉のロティと腿肉のパロティーヌ  
グリーンアスパラガスのソテー ソース・シュブレームとマティラ

Les ravioli à la rhubarbe et aux framboises, émulsion au thym  
Rhubarb and raspberry ravioli with thyme emulsion  
ルバーブとフランボワーズのラビオリ タイムのエミュルション

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 crevettes botan-ebi marinées, gelée de crustacés au safran,  
salade d' aromates et d' orange hyuganatsu, mousse d' oignon nouveau  
Marinated botan-ebi prawns with saffron crustacean jelly,  
a salad of aromats and hyuganatsu orange, and new onion mousse  
牡丹海老のマリネ サフラン風味のクリスタツセジュレとピネグレット  
香味野菜と日向夏のサラダ 新玉ねぎのムース

La panope poêlée, ravioli au charbon de bambou,  
déclinaison de chou-fleur, bouillon de coquillages aux algues  
Pan-fried geoduck with bamboo charcoal ravioli, cauliflower variations  
and a shellfish and seaweed bouillon  
白ミル貝のポフレと竹炭のラビオリ カリフラワーのデクリネゾン  
コキヤージュと海藻のブイヨン

La tranche de daurade kinmedai, risotto aux fleurs de colza et à la pousse de bambou,  
ragoût de calamars luciole et de chorizo, friture de plantes de montagne, sauce Riesling  
Kinmedai snapper steak with rapeseed flower and bamboo shoot risotto,  
firefly squid and chorizo ragout, fried wild vegetables and Riesling sauce  
天然金目鯛のトランシェ 菜の花と筍の Risotto  
蛍烏賊とチヨリソーのラグーと山菜のフリット ソース・リースリング

Le rôti d' agneau d' Irlande, navarin aux herbes et au couscous, sauce Robert  
Roast Irish lamb with a herb and couscous navarin and Robert sauce  
アイルランド産仔羊のロティ クスクスとハーブのナヴァラン添え  
ソース・ロベール

L' avant-dessert

Pre-dessert  
プレデセール

Le mille-feuille aux fraises pochées au porto, espuma au lait concentré  
Mille-feuille of strawberries poached in port, with condensed milk espuma  
ポルト酒でコンポートにした苺のミルフィーユ 練乳のエスプーマ

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