

Le Menu d'Illhaeusern

L'amuse-bouche

Artichauts à la barigoule, poulpe et olives,
légumes de saison marinés

アーティチョークのバリグール風
蛸とオリーブ、旬の野菜のマリネ

Les asperges vertes chaudes, sauce maltaise à l'orange,
far breton aux oignons et au crabe
温かいグリーンアスパラガスと柑橘のソース・オランダーズ
蟹とオニオンのファーブルトン

Le filet d'aile de raie meunière à la grenobloise
エイフィレのムニエル グルノーブル風

La piccata de veau, sauce blanquette,
bubespitzle à la pancetta, épinards sautés
北海道産仔牛ロース肉のピカタ ソース・ブランケット
パンチェッタのブレスペッツレ添え

Le pré-dessert

プレデセール

Le Saint-Honoré mangue-passion, sorbet aux fruits exotiques
マンゴーとパッションフルーツのサントノーレ風
南国フルーツのソルベ

Les mignardises

小菓子

10,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

La langoustine, pomme verte, variations autour des petits pois
手長海老、青林檎、プチポワのヴァリエーション

Le pot-au-feu de foie gras poêlé, légumes,
tagliatelle à la queue de bœuf
フランス産フォアグラのポワレ ポトフ仕立て
季節野菜と牛テールのタリアテッレ

La rascasse poêlée, purée de pois chiches,
cromesquis au crabe, épices d'orient
カサゴのポワレ ヒヨコ豆のピューレと蟹のクロメスキ
東方スパイスの香り

Le suprême de pigeonneau de Bresse,
gnocchi de céleri-rave truffés, sauce à la truffe
ブレス産仔鳩のロースト 根セロリとトリュフのニョッキ添え
ソース・トリュフ

Le pré-dessert
プレデセール

Le Saint-Honoré mangue-passion, sorbet aux fruits exotiques
マンゴーとパッションフルーツのサントノーレ風
南国フルーツのソルベ

Les mignardises
小菓子

15,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu Haeberlin

L'œuf poché au caviar Haeberlin 2019

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》

ポーチドエッグとキャビア ファソン ‘エーベルラン’

Le homard bleu aux morilles fraîches,

sauce au vin jaune et multascha d'oignon doux

オマール海老のラグー 旬のグリーンアスパラガスとモリーユ茸

甘いオニオンのラヴィオリ ソース・ヴァンジョーヌ

L'anguille fraîche croustillante et fumée,

escargots poêlés, émulsion au saké et wasabi

三河産鰻のクルスティヤン ポワローのア・ラ・クレーム

山葵の香る ソース・ヴァンプラン

Le feuilleté de boeuf au chou et aux truffes

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》

愛知牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み

Le pré-dessert

プレデセール

La crêpe fourrée de griottes flambées au kirsch,

glace à la vanille

フランス産グリオットの温かいクレープ包み

ヴァニラのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

20,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu

シェフおまかせコース

アルザス本店のスペシャリテ、季節の食材をお楽しみいただく
シェフお勧めのコースです

※ご予約にてご用意をさせていただきます

25,000

(Veuillez choisir le même menu pour tous les convives à votre table)
テーブルごとに同じメニューをお選びください

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%