

# Le Menu d'Alsace

La bonite marinée, huile et glace au katsuobushi Classique

— hommage à Kinshichi Shoten —

金七商店へのオマージュ 鰹のマリネ  
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Le croustillant de moules, crevettes et fèves en pâte filo

condiment de légumes printaniers à la mandarine

ムール貝、海老とそら豆のフィロ包み  
春野菜のコンディメント マンダリンの香り

Le saumon cerise sakuramasu mi-cuit,

salade de shungiku et d'orange hassaku, sauce hollandaise au miso blanc

北海道産桜鱒のミキュイ 春菊と八朔のサラダ  
白味噌のソース・オランダーズ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le gratin de rhubarbe et de fraises, façon Auberge de l'III

sol-farm さんのルバーブと苺のグラタン オーベルジュ・ド・リル風

Les mignardises

小菓子

5,500 消費税・サービス料 13%別

6,836 消費税・サービス料 13%込

(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

# Le Menu des Vosges

La bonite marinée, huile et glace au katsuobushi Classique

— hommage à Kinshichi Shoten —

金七商店へのオマージュ 鰹のマリネ  
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Le croustillant de moules, de crevettes et de fèves en pâte filo,

condiment de légumes printaniers à la mandarine

ムール貝、海老とそら豆のフィロ包み  
春野菜のコンディメント マンダリンの香り

Les lamelles de daurade pochées, sauce vin blanc au chou-fleur,

beignets de palourdes hamaguri et de shungiku

真鯛のラメルのポシェ カリフラワーと白ワインのソース  
蛤と春菊のベニエ

Le caille, pommes de terre et poireaux à la baeckeoffe, spätzle

スペイン産鶏、ジャガイモとポワローのベコフ風とスペッツレ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

L'orange hyuganatsu marinée, sorbet au Calpis maison, hommage à Socata

日向夏のマリネと自家製カルピスのソルベ ソカタのオマージュ

Les mignardises

小菓子

8,500 消費税・サービス料 13%別

10,565 消費税・サービス料 13%込

(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

# Le Menu de l'Auberge de l'Ill

La compression de foie gras et de rhubarbe, parfum de framboise  
accents de framboise et de mascarpone  
sol-farm さんのルバーブと鴨のフォアグラのコンプレッション  
フランボワーズとマスカルポーネのアクセント

Le boudin de homard, sauce bisque légère,  
confit de lapin, pickles à la moutarde  
カナダ産オマール海老のブーダン 軽く仕上げたソース・ビスク  
ラパンのコンフィとマスタードのピクルス

L'ainame poêlé, asperges vertes aux feuilles d'ail,  
soubise crémeuse au vin jaune et aux morilles fraîches  
アイナメのポワレ ニンニクの葉の香るグリーンアスパラガス  
フレッシュモリーユ茸とヴァンジョージュのスービーズ

Le filet mignon de veau à la provençale, variations sur les artichauts  
ブルターニュ産仔牛フィレ肉 南仏風  
アーティチョークのヴァリエーション

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc  
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le tout l'esprit de la profiterole, à la mangue, vanille et notre chocolat  
ショコラ、ヴァニニュー、マンゴーのプロフィットロール

Les mignardises

小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 消費税・サービス料 13%込

(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