

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

Le tartare de thon et de kaki, parfum de tomate,
tuile de racine de lotus

鮪と柿のタルタル トマトの香り
愛西市産蓮根のチュイル

La crêpe au sarrasin au crabe, à la pomme et aux noix,
œufs brouillés au corail de crabe, oursins

蟹、林檎、胡麻の蕎麦粉のクレープ
蟹味噌のウフブルイエ 雲丹の香るクリュスタッセ

La mousse soufflée de scombres et de Saint-Jacques, noix,
chou-fleur écrasé, sauce à l'orange

鯖と帆立貝のムースのスフレ風 胡桃の香り
カリフラワーのエクラゼ ソース・オランジュ

Le suprême de canard de Challans rôti, mousse de canard aux champignons,
sauce aux châtaignes

シャラン鴨胸肉のロティエ 茸と鴨の温かいムース
栗の香るソース・カナール

L'avant-dessert

プレデセール

Le Saint-Honoré aux figues, glace à la vanille

愛知県産無花果のサントノーレ グラスヴァニージュと共に、

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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

La variation autour du canard, foie gras et pomme

フランス産鴨とフォアグラのヴァリエーション 林檎のアクセント

La langoustine poêlée, cuisse de lapin, purée de carottes, bouillon japonais

ラングスティエヌのポワレ ラパンの腿肉と人参のピューレ
ブイヨン・ジャポネ

La daurade rôtie, raviole de potiron et de tourteaux

sauce vin blanc aux oursins

真鯛のロースト カボチャと蟹のラヴィオリ
雲丹の香るソース・ヴァンプラン

Le filet mignon de veau poêlé, purée de châtaignes parfumée à la vanille,
petits oignons glacés

フランス産仔牛フィレ肉のポワレ リ・ド・ヴォーのクルスティヤン
ヴァニラの香る栗のピューレ パールオニオンのグラッセ

L'avant-dessert

プレデセール

Le Saint-Honoré aux figues, glace à la vanille

愛知県産無花果のサントノーレ グラスヴァニージュと共に、、

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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu Haeberlin

Le carpaccio de coquilles Saint-Jacques
mousseline de chou-fleur, caviar

北海道産ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのムース
キャビア添え

Le homard et la betterave en différentes textures, jus de crustacés parfumé à
l'Akvavit et raifort

オマール海老のバターソテーとそのブイヨン
ビーツのニョッキ、ピクルス、ピューレ添え

Le filet de sole 'Waleska', bouchée à la reine aux coquillages
sauce vin blanc Riesling

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 filet de chevreuil rôti, raviole de panais à la noisette
蝦夷鹿背肉のロティー ノワゼットの香るパネのラヴィオリ
旬の茸のソテー エピスとグロゼイユのソース

L'avant-dessert

プレデセール

Le caree au chocolat « Grand Cru », brownies à la noix de pecan,
crèmeux au caramel et glace au chocolat

ピーカンナッツの香るブラウニーショコラ カラメル風味
グラスショコラを添えて

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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% 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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison
フランス産チーズ

¥1,000~

Tax 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%