

# Le Menu d'Illhausern

## L'amuse-bouche

Le beignet de kibinago, chutney de pastèque,  
mousse d'edamame  
きびなごのフリット 西瓜のチャツネ  
枝豆のムース添え

Le rouleau d'anguille et de foie gras, purée d'aubergine,  
condiment d'herbes et de piment shishi-togarashi  
三河産鰻とフランス産フォアグラのルーロー  
茄子のピューレ エルブと獅子唐辛子のコンディメント

Le bar de ligne vapeur, caviar de truite de rivière, sauce vermouth  
risotto à la boutargue et à l'aosanori, bonbon de calamar et de petit chou,  
ゆっくり蒸した天然鱸とオーガニックトラウトキャビア  
カラスミとあおさ海苔の香るリゾット 槍烏賊とプチシュウのボンボン  
ソース・ベルモット

Le selle d'agneau rôtie, croque-monsieur à la basquaise  
オーストラリア産仔羊鞍下肉のロティー  
バスケットのクロックムッシュ

## Le pré-dessert

プレデセール

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic  
赤肉メロンとアーモンドのカリソン バジルの香るライムのソルベと共に、

## 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 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

L'émietté de tourteau, pamplemousse rose, sauce à l'avocat parfumée combava

蟹のサラダ仕立て 軽やかなピンクグレープフルーツのムース  
コブミカンの香るアヴォカドのソース

Le foie gras de canard poêlé, salade de chou blanc, émulsion au saké

フランス産フォアグラのポワレ キャベツの温かいシフォナード  
日本酒の香る泡のソース

Le filet de rouget poêlé, saucisson de langoustine et de palourdes asari,  
purée d'aubergine, tomate, jus au vinaigre balsamique

イトヨリ鯛のポワレ ラングスティースと浅利のソッシソソ  
茄子のピューレとトマトのコンディメント

L'entrecôte de boeef, pommes dauphines à l'estragon, sauce zingara

和牛ロース肉のロティエー エストラゴンの香るジャガイモのドフイーヌ  
ジプシー風ソース

Le pré-dessert

プレデセール

Le calisson aux amandes et au melon, sorbet au citron vert et au basilic

赤肉メロンとアーモンドのカリソソ バジルの香るライムのソルベと共に、

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

## Le Menu Haeberlin

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar  
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)

オマール海老のタルタル  
キャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

Le ragôut de foie gras et d'ormeaux au chou frisé  
jus au corail  
フランス産フォアグラと鮑のラグー そのジュと肝のソース

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses  
et croûton d'anguille laquée, sauce aux herbes  
フランス産オンブルシュバリエのポワレ エクルヴィスのムターシヤ  
ウナギのクルトン仕立て ソース・エルブ

Le jarret de veau braisé carottes glacées  
spaghettis au ragoût de ris de veau et truffes  
仔牛スネ肉のブレゼ 人参のグラッセ  
トリュフとスパゲッティのターバン仕立て

La pêche "Haeberlin"  
ペーシュ・エーベルラン

Le noyau de chocolat  
ノワヨーショコラ  
桃の種に見立てたチョコレート

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%