

Le Menu d'Ilhausearn

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

Les crevettes poêlées, asperges à la pistache, sauce maltaise

ピスタチオ香るグリーンアスパラガスと天使の海老のポワレ
オレンジ風味のサバイヨン

L'omble iwana poché, crème au Gewürztraminer,

minestrone aux légumes printaniers, calamars luciole et citron vert confit
大王岩魚のポシェ ゲヴェルツトラミネールのア・ラ・クレーム
春野菜と蛍烏賊、ライムコンフィのミネストローネ風

L'anguille d'Isshiki et le ragoût de bœuf en croûte,

sauce vin rouge aux épices

一色産鰻と牛の煮込みのパイ包み
エピス香る赤ワインソース

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

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 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ヌのスービーズ

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

Le Menu Haerberlin

La mosaïque de poireau et de feuilles de nori, daurade marinée, caviar osciètre
ポワローと海苔のモザイク仕立て
真鯛のマリネとオシェトラキャビア

Les ormeaux meunière sur un ragoût de lentilles vertes du Puy,
orange amanatsu poêlée, sauce hollandaise à l'oseille
蝦夷アワビのムニエル レンズ豆のラグーと甘夏のポワレ
オゼイユのソース・オランダーズ

Le croustillant de lotte, ravioli au crabe des neiges, sauce orientale
鮫鱈のクルスティヤン
ズワイ蟹のラヴィオリとソース・オリエンタル

Le suprême de pigeon farci,
quenelle de petits pois, purée d'amandes, sauce Périgueux
ヴァンデ産ピジョンファルシとプチポワのクネル
アーモンドのピューレ ソース・ペリグー

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

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 消費税・サービス料 13%込

※ご予約にてご用意をさせていただきます

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Le Menu

シェフおまかせコース

La mosaïque de poireau et de feuilles de nori, daurade marinée, caviar osciètre
ポワローと海苔のモザイク仕立て
真鯛のマリネとオシエトラキャビア

Les ormeaux meunière sur un ragoût de lentilles vertes du Puy,
orange amanatsu poêlée, sauce hollandaise à l'oseille
蝦夷アワビのムニエル レンズ豆のラゲーと甘夏のポワレ
オゼイユのソース・オランダーズ

Le croustillant de lotte, ravioli au crabe des neiges, sauce orientale
鮫鱈のクルスティヤン
ズワイ蟹のラヴィオリとソース・オリエンタル

Le feuilleté de pigeon au foie gras et aux truffe l'Auberge de l'III
仔鳩、フォアグラ、トリュフのパイ包み オーベルジュ・ド・リル風

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

La crêpe fourrée aux griottes flambée 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

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 消費税・サービス料 13%込

テーブルごとに同じメニューをお選びください