

# Le Menu d'Illhausern

## L'amuse-bouche

saumon de Tasmanie, tartare de papaye, accents de chou-fleur

タスマニアサーモン、パパイアのタルタル

カリフラワーのアクセント

La salade d'asperges blanches à l'œuf poché, sauce aux morilles

フランス産ホワイトアスパラガスとポーチドエッグの温製サラダ

ソース・モリール

La daurade kinmedai poêlée en croûte à la boutargue,

ragoût de fleurs de colza et de calamars luciole, sauce vin blanc au nuoc mam

金目鯛のポワレ カラスミのクルート

蜚鳥賊と菜の花のラグー 魚醤の香るソース・ヴァンブラン

Le confit d'épaule de porc, chausson aux pommes de terre et au comté,

purée de topinambours, sauce au vin rouge aux pruneaux

松阪豚肩ロースのコンフィー コンテとジャガイモのショソソ

トピナムブールのピューレ プルーンの赤ワインソース

## L'avant-dessert

プレデセール

Le tarte au chocolat l'Auberge de l'Ill

チョコレートタルト オーベルジュ・ド・リル風

## 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'III

Les langoustines, Saint-Jacques et moules  
à la pomme verte et au curry, salade d'herbes  
青林檎と魚介のポワレ オリエンタル風  
胡麻のチュイルとエルブのサラダ

L'œuf en meurette style Auberge de l'III, version 2020  
フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット オーベルジュ・ド・リル風

La mousseline de grenouilles Paul Haerberlin — spécialité de l'Auberge de l'III  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
グルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’

Le carré d'agneau rôti,  
mille-feuille de pommes de terre et de légumes, style Baeckeoffe  
シストロン産仔羊背肉のロティー  
アルザスの郷土料理ベコフのミルフィーユ

L'avant-dessert  
プレデセール

Le tarte au chocolat l'Auberge de l'III  
チョコレートタルト オーベルジュ・ド・リル風

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

Les langoustines, Saint-Jacques et moules  
à la pomme verte et au curry, salade d'herbes  
青林檎と魚介のポワレ オリエンタル風  
胡麻のチュイルとエルブのサラダ

L'œuf en meurette style Auberge de l'Ill, version 2020  
フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット オーベルジュ・ド・リル風

La daurade amadai en écailles de pomme de terre, sauce au caviar, choucroute  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ジャガイモの鱗を纏った甘鯛のポワレ シュークルート添え  
ソース・キャビア

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe noire,  
accompagné de porc Iberico rôti, sauce Périgieux  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
黒トリュフ、豚足、フォアグラのファルシーとイベリコ豚のロースト  
ソース・ペリグー

L'avant-dessert  
プレデセール

La pêche“Haeberlin”  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ペーシュ ‘エーベルラン’

Les mignardises  
小菓子

18,000

(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%