

# Le Menu d'Illhausern

## L'amuse-bouche

アーティチョークのバリゲール  
蛸、オリーブ、季節野菜のマリネ

L'émietté de tourteau aux herbes, salade mangue et carotte aux noix de cajou  
sorbet coco au curry vert

キャロット、マンゴー、蟹のサラダ仕立て南国風  
エピスの香るココナッツのソルベを添えて、

Le confit de truit et condiment d'ail noir et olive verte  
purée d'oignon et salade de figues

設楽町絹姫サーモンのコンフィー 黒ニンニクとオリーブのコンディメント  
新玉葱のピューレと無花果のアクセント

Le filet de veau rôti, sauce malsara  
gratin de macronis au blue et fricassée de pieds blues et petite pois

オーストラリア産仔牛フィレ肉のロティエー マルサラワインの香り  
ブルーチーズのマカロニグラタン ピエブルー、プチポワと杏のフリカッセ

## Le pré-dessert

キウイのグラニテとヨーグルトのムース

L'Irish Coffee en fausse tasse, sabayon au Whisky pur malt  
アイリッシュコーヒーのサバイヨン モルトウイスキーの香り

## Les mignardises

小菓子

(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

Le homard carbonara aux pâtes  
オマール海老のカルボナーラ

La noix de ris de veau au viennoise, aux asperges blanche et morilles fraîches

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
リ・ド・ヴォーのヴィエノワーズ ソース・ヴァンジョーヌ  
ホワイトアスパラガスとフレッシュモリーユ茸のラゲー

Le bar cuit légèrement laquée, raviole de laitue et gambas  
sauce épicée au lait de coco  
天然鱈のラッケ レタスとガンバスのラヴィオリ  
ココナッツとエピスの香り

Le tournedos de pigeon au chou et aux truffes  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ヴァンデ産ピジョン胸肉とフォアグラ、トリュフのトルヌード

Le pré-dessert  
キウイのグラニテとヨーグルトのムース

L'Irish Coffee en fausse tasse, sabayon au Whisky pur malt  
アイリッシュコーヒーのサバイヨン モルトウィスキーの香り

Les mignardises  
小菓子

(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

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%

## FROMAGES

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

¥1,000~

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

# Le Menu

## La variation autour du homard

オマール海老のヴァリエーション

林檎と根セロリのアクセント クロックムッシュ マンダリンと生ハム

L'ormeau et St-Jacque rôtie aux poutargue, purée de navet,  
parfumée poivre verte et anchois

蝦夷鮑、ホタテ貝、ムール貝、カラスミのココット焼き  
蕪のピューレ アンチョビと生胡椒の香り

## Le filet de AMADAI sur un lit de chou et choucroutte à la crème de caviar

《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  
accompagné de porc rôti

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

豚足、フォアグラ、トリュフのファルシーとイベリコ豚のロースト  
ソース・ペリゲー

## Le pré-dessert

苺のスープ マスカルポーネのアクセント

## 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

25,000

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