

Le Menu d'Ilhæusern

Le saumon confit, salade de lentilles vertes du Puy,
sabayon au crémant d'alsace

タスマニアサーモンのコンフィー　プユイ産レンズ豆のサラダ添え
クレマンダルザスのサバイヨン

Le flan au céleri-rave, bisque de crabe, mousse de cidre,
croque-monsieur au crabe, pointes de patate douce
根セロリのフラン　蟹のビスク　シードルの泡
蟹のクロックムッシュ　薩摩芋のアクセント

Le filet de maquereau sawara rôti, jus à l'oignon
purée de pommes de terre aux cèpes, oignons pécoros et cèpes confits,
伊勢湾産鱈のロティー　セップ茸とジャガイモのピューレ
ペコロスとセップ茸のコンフィーのコンディメント　ソース・オニオン

L'épaule de bœuf Wagyu à la bourguignonne,
betteraves, chrysanthèmes shungiku et Comté
和牛肩ロースのブルゴーニュ風
ビーツ、春菊、コンテチーズのコントラスト

L'avant-dessert
プレデセール

La crème poire et vanille parfum spéculoos l'Auberge de l'III
洋梨とバニラのクレーム　スペキュロスの香り

Les mignardises
小菓子

11,000　消費税・サービス料 13%別

13,673　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 ballotine de caille au foie gras et aux truffes
豊橋産山吹鶉、フォアグラ、トリュフのバロティーヌ風

Les crevettes taka-ebi poêlées, panais, noisettes du Piémont, jus à l'estragon
鹿児島産高海老のポワレ エストラゴンの香るジュ
パースニップとピエモンテ産ヘーゼルナッツ

Le filet de turbot rôti au potiron, à l'orange et aux moules
三陸沖平目のロティー
カボチャ、オレンジとモンサンミシエルのムール貝

Le filet de chevreuil poêlé, poire pochée au vin et aux épices,
galette de semoule griespflutta croustillante, champignons sautés
エゾ鹿肉のポワレ ラ・フランスのコンポート
トンカ豆の香るガレットと茸のソテー

L'avant-dessert
プレデセール

La tarte tatin tiède aux pommes,
crème double et sabayon au Pommeau
紅玉のタルトタタン風 胡桃のアイスクリーム
紅玉とシナモンのポワンとポモーノルマンディーのサバイヨン

Les mignardises
小菓子

16,000 消費税・サービス料 13%別

19,888 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 Haeberlin

Le tartare de filet de truite marinée à la betterave,
crème citronnée à la vodka et caviar
ビーツと仕上げたヤシオマスのマリネ
ヴォッカのクリームとキャビア

Le St-jacque poêlé et de pâtes fraîches, pousses d'épinards aux truffes
天然ホタテ貝のポワレ
ピスタチオの自家製パスタとハウレン草のソテー
トリュフの香り

Le ragoût de homard bleu à l'orge perlé et au pied de porc
オマールブルー、大麦、豚足のラグー
ソース・シヴェ 山椒の香り

Le feuilleté de pigeon au chou et aux truffes
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
ランド産仔鳩のパイ包み ソース・ペリグー

L'avant-dessert
プレデセール

La tarte tatin tiède aux pommes,
crème double et sabayon au Pommeau
紅玉のタルトタタン風 胡桃のアイスクリーム
紅玉とシナモンのポワンとポモーノルマンディーのサバイヨン

Les mignardises

小菓子

21,000 消費税・サービス料 13%別

26,103 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

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

26,000 消費税・サービス料 13%別

32,318 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