

# Le Menu d'Illhausern

## L'amuse-bouche "rosé"

Le sandwich au saumon de Tasmanie, mousse de jambon et tomate marinée

タスマニア産サーモンのサンドイッチ ジャンボンのムース  
トマトのマリネ

Le confit d'ayu avec croûtons et tapenade, consommé de poulet,  
compote de gourde et d'aubergine, velouté froid de fèves edamame

郡上鮎のコンフィー 瓜と茄子のコンポート  
コンソメジュレと枝豆の冷たいヴルーテ  
鮎のうるかのタップナド クルトン添え

Le poisson du jour poêlé aux légumes de saison,

calamar farci aux shirasu, risotto à l'aosanori,

beurre blanc au vinaigre balsamique

宮崎産直梶並野菜と高知宿毛で水揚げした鮮魚のポワレ  
小鳥賊に詰めた篠島シラス、あおさ海苔のリゾット  
バルサミコのブルーブラン

L'assiette de pintade d'été, style Auberge de l'Ill

フランス産パンタード 夏の一皿 オーベルジュ・ド・リル風

## Le pré-dessert

プレデセール

Le dôme coco-banane parfumé aux agrumes,

sorbet mangue-passion

柑橘の香るココとバナナのドーム仕立て  
マンゴーとパッションフルーツのソルベ添え

## 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

Le thon rouge mi-cuit, gelée claire de tomate au basilic  
エピスの香る本鮪のミ・キュイ トマトのジュレ バジルの香り

Le homard poêlé, ragoût de girolles et de haricots verts,  
bouillon aux amandes

オマール海老のロティー ジロール茸と隠元のラグー  
アーモンドの香るブイヨン

Le filet d'omble chevalier à la plancha,  
risotto au céleri-rave et à l'anguille fumée, émulsion de pomme verte

フランス産オンブルシュヴァリエのプランチャポワレ  
根セロリと鰻のリゾット風 青林檎のエミュルション

“Terre et mer”: Le filet de bœuf rôti aux crevettes akasha frites,  
croquettes au safran, sauce au vin rouge

《陸の幸と海の幸》 あいち牛フィレ肉のロティー  
サフランとモワルのクロケット 赤車海老のフリット  
ピキオスと赤ワインのソース

Le pré-dessert  
プレデセール

Le dôme coco-banane parfumé aux agrumes,  
sorbet mangue-passion

柑橘の香るココとバナナのドーム仕立て  
マンゴーとパッションフルーツのソルベ添え

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

La salade de crabe des neiges, meringue à la pomme verte,  
caviar, jus de crustacés  
タラバ蟹のサラダと青リンゴのムラング仕立て キャビア添え  
ソース・クリュスタッセ

Le foie gras poêlé, consommé de canard à la truffe,  
légumes d'été  
フランス産フォアグラポワレ トリュフの香る鴨のコンソメ  
温かい夏野菜添え

La sole rôtie, fritto de langoustine, sauce épicée  
黒舌平目のロティー ラングスティーヌのフリット添え ソース・エピス

Le jarret de veau braisé, gratin de macaroni à la truffe, sauce Périgieux  
— spécialité de l'Auberge de l'Ill —  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
仔牛スネ肉のブレゼ トリュフのマカロニグラタン  
ソース・ペリグー

Le pré-dessert  
プレデセール

La barquette sur l'Ill glacée au croquant  
— spécialité d'été de l'Auberge de l'Ill —  
《オーベルジュ・ド・リル 夏のスペシャリテ》  
リル川に浮かぶグラスのバルケット

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%