

Le Menu d'Ilhausem

Le tarte aux sardines marinées et oeufs de hareng fumé
et velouté froid d'aubergine d'automne

鰯のマリネとランプフィッシュのタルト
秋茄子のヴルーテ

Le “cannelloni” de courgette farci de tomates, d'olives et de
fromage de chèvre, accompagné de crevettes akasha poêlées

富山県黒部市から届いた山羊のチーズ、ズッキーニ、
トマトコンフィ、オリーブのカネロニ仕立て
赤車海老とクリスタッセの泡

Le filet sawara rôti, purée de pomme de terre aux cèpes
condiments pécoros et cèpes confit, sauce jus d'oignons

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のコンディメント ソース・オニオン

Le filet de porc rôti, accompagné d'une tarte Tatin à la tomate
sauce épicée

松阪豚フィレ肉のロティー トマトのタルトタタン風 ソース・エピス

L'avant-dessert

プレデセール

La gelée de raisin alsacien l'Auberge de l'Ill

アルザスの白葡萄に見立てた3種のジュレ

アルザスワインの香るアイスクリームとブレッツェル添え

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'III

Le thon rouge mi-cuit, wasabi et avocat
本鮪のミキューイ 山葵とアボカド

Le chausson au ragoût d'anguille et de côtes de porc,
purée de salsifis, sauce matelote
一色産鰻と渥美もち豚バラ肉のマトロートのパイ包み
西洋牛蒡のピューレとソース・ラゲー

Le filet de bar poêlé, ravioli au calamar, à la tomate et au céleri-rave
sauce au riesling et au persil, salade de calamar
三河湾産鱸のポワレ 烏賊とトマト、根セロリのラヴィオリ
パセリの香るソース・リースリング 剣先烏賊のサラダ添え

Le suprême de pigeon rôti sur coffre,
fleischschnaka de ses cuisses au citron confit, purée de carottes aux épices
ランド産仔鳩胸肉のロティー エピスの香るキャロットのピューレ
シトロンコンフィーと腿肉のフライシュシュナカ

L'avant-dessert
プレデセール

La pêche 'Bellini', façon Auberge de l'III
桃の“ベリーニ” オーベルジュ・ド・リル風

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 Haerberlin

Le tartare de bar, de concombre, de pomme verte, caviar cristal
émulsion d'agrumes au basilic

三河湾産鱸、胡瓜、青林檎とナッツのタルタル、キャビアクリスタル
バジルの香る柑橘のエミュルション

Le nem à l'aïeron de requin, à l'orveau, au crabe et aux edamame, salade
フカヒレ、鮑、蟹、枝豆のネムとそのソース サラダ添え

La crêpe au homard bleu, aux girolles, à l'abricot et aux oignons frits,
huile de persil, parfum de cognac

オマールブルーのソテー コニャックの香り
ジロール茸、三州三河みりんでマリネしたアプリコット、
オニオンフリット、パセリオイルのクレープ包み

Le jarret de veau braisé, carottes glacées,
spaghettis au ragoût de ris de veau

ブルターニュ産仔牛スネ肉のブレゼ 人参のグラッセ
リ・ド・ヴォとスパゲッティのターバン仕立て

L'avant-dessert

プレデセール

La pêche 'Bellini', façon Auberge de l'III

桃の“ベリーニ” オーベルジュ・ド・リル風

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

25,000 消費税・サービス料 13%別

31,075 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