

Le Menu d'Illhaeusern

La salade de fraises et de saumon fumé, glace au fromage de chèvre

シェーブルチーズのアイスクリーム

苺とスモークサーモンのサラダ

Les rouleau de crevettes et d'épices,

gelée de tomates tricolore condiment à la burrata, arôme de basilic

3種のプチトマトのジュレ ブラッターチーズ バジルの香り

スパイス香る海老のルーロー

La daurade poêlée sur une polenta crémeuse au safran et chorizo

moules du Mont-Saint-Michel, sauce au vin blanc

小鯛のポワレ サフラン香るポレンタとチョリソ

モンサンミシェルムール貝 ソース・ヴァンブラン

La côtelette de cochon parfumée sauge, sauce cassis à la cannelle

purée de celeri-rave et petite ratatouille

スペイン産仔豚とセージのコートレットとそのリエット

根セロリのピューレとプチラタトゥイユ ソース・カシス

Le sorbet au litchi et compote de muscat

ライチのソルベとマスカットのコンポート

La tuile façon cigare, harmonie pêche et framboise

チュイールの葉巻仕立て

桃とフランボワーズのハーモニー

Les mignardises

小菓子

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 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 bisque de crabe bleu, salade de crabe aux légumes d'été
知多産渡り蟹のビスク 蟹のサラダ仕立てと夏野菜

La salade tiède de laitue sucrée et de palourdes
salade froide de jambon de Kusakabe et de fromage de Biei
シュクリーヌレタスと桑名蛤の温製サラダ
草壁ハムとフロマージュ・ド・美瑛の冷製サラダ

Le filet de bar sur une crème de courgetti, quenelle de courgette
et soufflé aux fleurs de courgette et aux calamars
三河産鱸とズッキーニのクリームとクネル
花ズッキーニと剣先烏賊のスフレ

Les noisettes de chevreuil, compote de abricot au sureau
purée d'amandes et spätzle à l'alsacienne
厚岸産鹿肉 エルダーフラワーとアブリコットのコンポート
アーモンドのピューレ アルザス風スペッツレ

Le sorbet au litchi et compote de muscat
ライチのソルベとマスカットのコンポート

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

Les mignardises
小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 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 nem à l'aïeron de requin, à l'ormeau, et à l'ayu
salade d'edamame, quinoa et concombre caviar d'osciètre

郡上鮎、フカヒレ、蝦夷アワビのネム
夏野菜とキヌアのコンディメント キャビアオシェトラ添え

La tartelette aux aubergine et à l'anguill laquée et aromates
一色産鰻と茄子のタルトレット

Le rouleaux de sole rôti sole au beurre d'algues, choucroute crémée et « tamago »
海藻バターで仕上げたドーバーソールのロティ
シュークルートと2種の卵焼きのパネ 生木耳のフリット

Le filet d'agneau en habit vert, carottes nouvelles en différentes textures
アイルランド産仔羊のアビヴェール
いろいろなニンジンの付け合わせと共に

Le sorbet au litchi et compote de muscat
ライチのソルベとマスカットのコンポート

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

Les mignardises

小菓子

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 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

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 消費税・サービス料 13%込

テーブルごとに同じメニューをお選びください