

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

タスマニアサーモンのタルタルとピュイ産ランティークのサラダ
蕪とフロマージュブランのアクセント

Le velouté de poulet au xérès, œuf poché, champignons, croque-monsieur
シェリー酒の香る三河あか鶏のヴルーテ 国産茸のソテーとポーチドエッグ
クロックムッシュ添え

Le turbot rôti, légumes sautés, cannelloni aux légumes, sauce thaïlandaise
天然平目のロティー
旬の野菜のソテーとズワイ蟹のカネロニ ソース・タイランデーズ

Le suprême de canard challandais rôti, cuisse et amandes en feuille de chou,
croûte de moka et confit de myrtilles
シャラン鴨のロティー 腿肉とアマンドのキャベツ包み
ほろ苦いモカのクルートとミルティークのコンフィ

Le pré-dessert

栗のクレーム・ブリュレ

Le gâteau de chocolat et la poire
croquettes de dulcey et glace à la chicorée
ラ・フランスとショコラのマリアージュ
ヴァローナドウルセのクロケット グラスシコレ添え

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 foie gras aux raisins, mousse de topinambour,
tuile au café Blue Mountain

テリーヌフォアグラと異なった調理法の葡萄とトピナンプルのムース
カフェのチュイル添え

Les noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais, caviar,
sauce au champagne

天然ホタテ貝のポワレ 白人参のムースとキャビア
ソース・シャンパーニュ

Le croustillant d'anguille fraîche et fumée,
beignet d'escargots, émulsion au saké et au wasabi

三河産鰻とエスカルゴのクルスティヤン
山葵と日本酒のエミュルション

Le filet de chevreuil pané aux graines de sarrasin,
kasknepfla au fromage blanc, champignons sauvages de saison

蝦夷鹿ロース肉と蕎麦の実のパネ
アルザス風パスタとフランス産茸のソテー

Le pré-dessert

栗のクレーム・ブリュレ

Le gâteau de chocolat et la poire
croquettes de dulcey et glace à la chicorée
ラ・フランスとショコラのマリアージュ

ヴァローナドウルセのクロケット グラスシコレ添え

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

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%