

Le Menu d'Ilhausem

L'amuse-bouche

しらすのテュイルとアンチョビクリーム
手羽のフリット おかひじきのディップ

La croquette de crabe aux abricots, salade de quinoa aux légumes de saison,
consommé de champignons

ズワイ蟹、ナッツ、アプリコットのクロケット 温野菜とキノア
コンソメシャンピニオン 紫蘇の香り

Le Saint-Pierre poêlé, croustillant de poulpe et d'épinards,
sauce vin blanc au poivre sansho

的鯛のポワレ 山椒の香るソース・ヴァンプラン
蛸とほうれん草のクルスティヤン タラマ添え

Le ragoût de queue de bœuf à la bourguignonne, racines frites

国産牛テールの赤ワイン煮込みブルゴーニュ風
オレンジの香る人参のピューレ 根菜のフリット

La mousse au citron vert yuzu, streusel au chocolat

柚子のなめらかムースとショコラのシュトロイゼル

Le vacherin aux fraises parfumé à la verveine

紅ほっぺのヴァシュラン ヴェルヴェンヌの香り

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 ragoût de foie gras aux raisins en crêpe, sauce porto
フランス産フォアグラとフレッシュレザンのラグー クレープ包み
ソース・ポルト

Le homard poêlé, petit vert et légumes de saison étuvés,
mousse de pomme de terre aux noisettes torréfiées, jus au vin rouge
オマール海老のポワレ プチヴェールと季節野菜のエチュベ
ジャガイモとヘーゼルナッツのムース 赤ワインのコース

Le rouleau de sole, pâtes aux crevettes sakuraebi,
fleurs de colza et calamars luciole, bouillon de crevettes parfumé aux agrumes
舌平目のルーロー 蜆烏賊、菜の花、桜海老のパスタ 柑橘の香るブイヨン

Le carré d'agneau rôti, pissaladière au ris d'agneau,
croustillant d'épaule d'agneau et son jus à la moutarde
仔羊の一皿、ロティエ、ピサラディエール、クルスティヤン
粒マスタードのジュ

La soupe aux fraises, accents de mascarpone
苺のスープ マスカルポーネのアクセント

Le soufflé au chocolat, compote de clémentine et sa gelée,
sorbet au Campari
スフレショコラ みかんのコンポートとそのジュレ
カンパリのソルベと共に、

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%

FROMAGES

Les sélection de fromages de saison

¥1,000~

フランス産チーズ

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%

Le Menu

La variation autour du homard

オマール海老のヴァリエーション

林檎と根セロリのアクセント クロックムッシュ マンダリンと生ハム

L'ormeau et St-Jacque rôtie aux poutargue, purée de navet,
parfumée poivre verte et anchois

蝦夷鮑、ホタテ貝、ムール貝、カラスミのココット焼き
蕪のピューレ アンチョビと生胡椒の香り

Le filet de AMADAI sur un lit de chou et choucroutte à la crème de caviar

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ジャガイモの鱗を纏った甘鯛のポワレ シュークルート添え
ソース・キャビア

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe
accompagné de porc rôti

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

豚足、フォアグラ、トリュフのファルシーとイベリコ豚のロースト
ソース・ペリゲー

Le pré-dessert

苺のスープ マスカルポーネのアクセント

La pêche“Haeberlin”

《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

ペーシュ ‘エーベルラン’

Les mignardises

小菓子

25,000

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%