

Le Menu d'Illhaeusern

L'amuse-bouche

sardine marinée, mousse de pommes de terre au thym
鰯のマリネとタイムの香るジャガイモのエस्पマ

La salade de crabe des neiges à la mangue,
chutney de tomates vertes au basilic, croustillant aux épices
タラバ蟹とマンゴーのサラダ仕立て エピスのクルスティヤン
バジルの香るグリーントマトのチャツネ

Le filet de saumon kinuhime sur un risotto d'orge, oignons rouges confits,
calamars luciole sautés, sauce à la moutarde violette
設楽産絹姫サーモンのポワレ レッドオニオンとオルジュのリゾット
蛍鳥賊のソテー 紫マスタードのソース

Le filet de canette Marengo,
un plat inspiré par la recette du cuisinier de Napoléon lors de la bataille de Marengo
avec quenelles de crevette

シャラン産仔鴨胸肉と海老のクネル
‘マレンゴ’

Le pré-dessert

プレデセール

La crème brûlée style “Irish coffee”, glace au café blanc
アイリッシュコーヒーに見立てたクレーム・ブリュレ
グラス・カフェブランを添えて、

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'Il

Le carpaccio de Saint-Jacques, mousse de chou-fleur, caviar
北海道産ホタテ貝のカルパッチョ カリフラワーのムース
キャビア添え

Le foie gras poêlé et l'œuf en meurette style l'Auberge de l'Il, version 2019
フランス産フォアグラポワレと茸のウフムレット オーベルジュ・ド・リル風

Le filet de daurade poêlé, soupe de coquillages aux algues,
légèrement parfumés au curry doux
天然真鯛のロティエ 旬の貝類と海藻のスープ仕立て
エスニックの香り

Le filet d'agneau rôti aux herbes, "tarte Tatin" aux carottes et au fromage
フランス産仔羊のロティエとジュ ハーブの香り
人参とフロマージュのタタン見立て

Le pré-dessert
プレデセール

Le soufflé aux noisettes, glace à la vanille
ヘーゼルナッツのスフレ ヴァニラアイスクリーム添え

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

Le pâté en croûte aux quatre viandes,
comme l'aimait mon père Paul Haeberlin

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》

‘ポール・エーベルランシェフ’ のパテ・アンクルート
根セロリのサラダとトリュフのヴィネグレット

Le homard dans un bouillon de betterave,
style bortsch à la russe, ravioli au ricotta et au fenouil

温かいボルシチとオマール海老のロティー
リコッタチーズとフヌイユのラヴィオリ

La mousseline de grenouilles Paul Haeberlin

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》

グルヌイユのムースリーヌ ‘ポールエーベルラン’

Le pied de porc farci au foie gras et la truffe noire,
accompagné de porc Iberico rôti, sauce Périgieux

— spécialité de l'Auberge de l'Ill —

《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》

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

Le pré-dessert

プレデセール

Le soufflé aux noisettes, glace à la vanille

ヘーゼルナッツのスフレ ヴァニラアイスクリーム添え

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%