

Le Menu d'Illhaeusern

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エユのサラダ
蕪とフロマージュブランのアクセント

Le velouté de poulet au sherry, oeuf poché et champignons

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, petite cannelloni de 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 rôti, cuisses et amandes aux choux croûte de moka et confit de myrtilles

北海道滝川産鴨胸肉のロティー 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エユのコンフィ

Le pré-dessert

栗のクレーム・ブリュレ

L'ondulé croustillant, crème au citron et quetsches pochées légèrement épicées

アルザス産クエッチのポシェとレモンクリームのカルスティアン
エピスの香り

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

Le Menu de l'Auberge de l'Ill

Le foie gras aux différents raisins sur une mousse de topinambours
et 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

Le noix de coquille St-Jacque, mousseline de panais et caviar,
sauce au champagne

天然ホタテ貝のボワレ 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'escargot, émulsion au saké et 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 au sarrasin grillé, Kasknepfla au fromage blanc
et champignons sauvages du moment

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

L'ondulé croustillant, crème au citron et quetsches pochées légèrement épicées

アルザス特産クエッチのポシェとレモンクリーム
のクルスティヤン
エピスの香り

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

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