

Le Menu d'Ilhausem

Les artichauts à la barigoule, poulpe et olives,
légumes de saison marinés

アーティチョークのバリグール風
蛸とオリーブ、旬の野菜のマリネ

Le croûton «Melba» aux noix de St-Jacques en rouge et noir,
crème de sésame et sorbet au yuzu

赤と黒を纏った活ホタテ貝のメルバ 胡麻の香るクリームと柚子のソルベ

Le rouget itoyori pané au saucisson et aux amandes,
saucisse de fruits de mer, purée de potiron et fève, sauce moutarde

イトヨリのポワレ アーモンドとソッシソンのパネ
魚介のソーセージと空豆、カボチャのピューレ ソース・ムータルド

Le filet de porc rôti au Marsala,
macaroni au gratin, fricassée de girolles et de petits pois

松阪ポークフィレ肉のロティエー マルサラワインの香り
グリエールチーズのマカロニグラタン
ジロール茸、杏、プチポワのフリカッセ

L'avant-dessert

プレデセール

Le gâteau Forêt-Noire aux griottes, style Auberge de l'Il
グリオットのフォレノワール オーベルジュ・ド・リル風

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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%

Le Menu de l'Auberge de l'III

Le croûton «Melba» aux noix de St-Jacques en rouge et noir,
crème de sésame et sorbet au yuzu

赤と黒を纏った活ホタテ貝のメルバ 胡麻の香るクリームと柚子のソルベ

La tartine de homard, mousse de poivron rouge et pickles d'oignon rouge

オマール海老のタルティーンヌ

パプリカのムース レッドオニオンのピクルス添え

Le croustillant d'anguille fraîche et fumée,
beignet d'escargot, émulsion saké 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 bœuf poêlé, galette de pomme de terre et racine de lotus
ragoût de palourdes asari et de poireau japonais

鹿児島黒牛フィレ肉のポワレ

ジャガイモと蓮根のガレット あさりと長ネギのラグー

L'avant-dessert

プレデセール

Le gâteau Forêt-Noire aux griottes, style Auberge de l'III

グリオットのフォレノワール オーベルジュ・ド・リル風

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 10% , Service 13% non compris 別途 消費税 10% サービス料 13%