

## Le Menu d'Ilhausem

Le gâteau de tartare de poitrine de canard fumée et de marrons glacés  
燻製鴨胸肉のタルタルとマロングラッセのガトー仕立て

Le tartare de Saint-Jacques, velouté de cèpes, foie gras en pâte kadaïf  
天然ホタテ貝のタルタルとセップ茸のヴルーテ  
フォアグラのカダイフ包み

Le Saint-Pierre poêlé, croûte de chou de Savoie, chutney de kakis secs,  
œufs brouillés aux oursins en crêpe aux amandes, réduction de vin rouge  
的鯛のポワレ チリメンキャベツのクルート 干し柿のチャツネ  
アーモンドのクレープで包んだ雲丹のウフブルイエ 赤ワインのコルス

Les picatas de ris de veau panés, dans l'esprit d'une carbonara  
フランス産リ・ド・ヴォのパネ カルボナーラ風

Le pré-dessert  
プレデセール

Le cube 'poire Belle Hélène'  
ラ・フランスのキューブ 'ベルヘレン'

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 homard sur une purée de betterave et crémeux de pomme de terre  
ビーツ、ジャガイモの根菜とオマール海老 柚子の香り

Le foie gras poêlé, lentilles en différentes textures aux truffes  
フランス産フォアグラポワレ トリュフのヴィネグレット  
ピュイ産レンズ豆をいろいろな調理法で、、、

Le turbot rôti, ravioles au crabe des neiges,  
purée de marrons, sauce aux crustacés  
天然ヒラメのロティー タラバ蟹のラヴィオリ  
マロンのピューレ ソース・クリュスタッセ

Le filet de mignon de veau, gnocchis au potimarron, champignons,  
jus brun au citron confit  
フランス産仔牛フィレ肉のポワレ 生姜の香るカボチャのニョッキ  
ソース・シトロン

Le pré-dessert  
プレデザート

Le cube 'poire Belle Hélène'  
ラ・フランスのキューブ 'ベルヘレン'

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

La salade de gourmands aux truffes à l'Auberge de l'III  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
美食家風サラダ スタイル ‘オーベルジュ・ド・リル’

La soup de poule faisane en ‘Souvaroff’  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
雌雄のスープ ‘スヴァロフ’ 風

La daurade amadai en écailles de pomme de terre, sauce au caviar, choucroute  
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 filet de chevreuil rôti, raviole de panais à la noisette  
蝦夷鹿背肉のロティエ ノワゼットの香るパネのラヴィオリ  
旬の茸のソテー エピスとグロゼイユのソース

Le pré-dessert  
プレデセール

Le caree au chocolat 《Grand Cru》, brownies à la noix de pecan,  
crèmeux au caramel et glace au chocolat  
ピーカンナッツの香るブラウニーショコラ カaramel風味  
グラスショコラを添えて

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%