

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エー 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

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》
雌雉のスープ ‘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 カラメル風味
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%