

Le Menu d'Illhaeusern

Le blanc-manger à la racine de lys et calamars fumés aux lucioles
espuma de gingembre et légumes sauvages
百合根のブランマンジェと燻製ホタルイカ
生姜のエस्पマとうるい

La crème de morilles et d'asperges blanches,
jambon de porc Matsusaka maison et œuf poché
フランス産ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のクリーム
松坂豚の自家製ジャンボンとポーチドエッグ

Les lamelles de daurade pochées, sauce vin blanc au chou-fleur,
beignets de palourdes hamaguri et de shungiku
真鯛のラメルのポシェ カリフラワーと白ワインのソース
蛤と春菊のベニエ

Le suprême de canard de Tsugaru rôti, jus au Picon amer, compote de rhubarbe,
navets sautés au beurre d'anchois, tarte au pâté de foie de canard et aux poireaux
津軽鴨胸肉のロティ アメールピコンの香るジュ ルバーブのコンポート
小燕のアンチョビバターソテー、レバーペーストと洋ネギのタルト

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le hyuga Natsu mariné et sorbet Calpis maison hommage à Socata
日向夏のマリネと自家製カルピスのソルベ ソカタのオマージュ

Les mignardises

小菓子

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 消費税・サービス料 13%込

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

pickles de légumes de saison

テリーヌフォアグラ、あいち鴨と名古屋コーチンの

パテ・アンクルート 季節野菜のピクルス添え

Les lamelles de pied de porc à l'estragon, mousse de crevettes,

bouillon thaï et écume de coco

豚足のラメルと海老のムース エストラゴンの香り

タイ風味のブイヨンとココナッツの泡

La daurade kinmedai, calamars lucioles et légumes de saison

parfumés au safran et cuits au four en papillote

サフラン香る金目鯛、蛍烏賊と季節野菜の紙包みオーブン焼き

クルトンとアイヨリ添え

Le filet d'agneau rôti de Sisteron, haricots blancs et citron confit

シストロン産仔羊のロティ 白いんげん豆とシトロコンフィ

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

La compote de kumquats, flan au thé noir, sauce à la bergamote

金柑のコンポートと紅茶のフラン ベルガモットのソース

Les mignardises

小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 消費税・サービス料 13%込

(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 Haeberlin

Le filet de daurade, bulots confits, pickles de daikon au cœur rouge,
lamelles de navet, poutargue, caviar osciètre
真鯛とツブ貝のコンフィと紅心大根のピクルス
蕪のラメルとカラスミ オシェトラキャビア

Le homard bleu sauté au beurre, tarte aux poireaux caramélisés,
asperges blanches et morilles en sauce au vin jaune
オマールブルーのバターソテー ポワローカラメリゼのタルト
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のソース・ヴァンジョーヌ

Le filet de mérou mahata meunière,
bouillon au yuzu, risotto à l'anguille grillée et au poivre sansho
マハタのムニエルとそのブイヨン 柚子の香り
一色産鰻と山椒の焼きリゾット

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
和牛ロース肉とフォアグラ・トリュフのパイ 包み

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

La compote de kumquats, flan au thé noir, sauce à la bergamote
金柑のコンポートと紅茶のフラン ベルガモットのソース

Les mignardises

小菓子

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 消費税・サービス料 13%込

※ご予約にてご用意をさせていただきます

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

※ご予約にてご用意をさせていただきます

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 消費税・サービス料 13%込

テーブルごとに同じメニューをお選びください