

Le Menu d'Ilhausem

Les calamars et palourdes marinés à l'espuma de fleur de colza
紋甲イカとハマグリのマリネ 菜の花のエスプーマ 春の訪れ

La crevette kuruma-ebi poêlée,
croustillant d'asperges vertes, gelée d'orange sanguine, salade d'herbes
グリーンアスパラガスのクルスティヤン 車海老のポワレ
ブラッドオレンジのジュレとエルブのサラダ

La daurade itoyori et sa mousse au basilic
en croûte de pain, artichauts à la barigoule
イトヨリ鯛とバジルムースのパンクルート
アーティチョークのバリグールスタイル

La langue de bœuf à la bourguignonne,
tapenade au miso haché sur une feuille de hoba,
champignons maitake et piments shishito frits, foie gras poêlé
牛舌の赤ワイン煮 八丁味噌の香るタブナードの朴葉添え
舞茸、しし唐と筍のフリット フォアグラ添え

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

La pavlova à l'orange hassaku, hommage au Socata
八朔のパブロバ ソカタのオマージュ

Les mignardises

小菓子

11,000 消費税・サービス料 13%別

13,673 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

La mousse d'oignons frais, daurade,
palourdes hamaguri, fèves, caviar, gelée de légumes de printemps
新玉ねぎのムース 真鯛、蛤、空豆とキャビア
春野菜のジュレ

Le katsu-sando aux escalopes de ris de veau et de crevettes,
purée de petits pois, sauce bisque
イタリア産リドヴォと海老のカツサンド
プチポワのピューレ ソース・ビスク

Le filet de bar poêlé, ragoût et crêpe au sarrasin,
asperges, crème à l'ail de la Sainte-Victoire, calamars luciole sautés
ヒラスズキのポワレ 行者ニンニクのソース
蕎麦粉のクレープとラゲー 蛍烏賊のソテー

Le filet mignon de veau, royale de champignons,
sauce au vin jaune et morilles fraîches
イタリア産仔牛フィレ肉のポワレ 茸のロワイヤル
フレッシュモリーユ茸とヴァンジョーヌのソース

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine
sól farm さんのルバーブのパバとヴェルヴェンヌの香るクリーム

Les mignardises

小菓子

16,000 消費税・サービス料 13%別

19,888 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

La salade de homard Breton,
de pamplemousse et de petits pois, caviar osciètre
オマールブルー、パンプルムースとプチポワのサラダ仕立て
キャビアオシエトラ添え

Le foie gras poêlé, ravioli au céleri-rave,
émulsion au raifort, sauce au vin rouge
フランス産フォアグラポワレ 根セロリのラヴィオリ 山わさびの香り
赤ワインソース

Le filet de daurade amadai sur un “risotto” de
pâtes orzo au Comté, sauce aux morilles fraîches et au vin jaune
甘鯛のソテー ほうれん草とペコロス
オルゾパスタとコンテチーズのリゾット風
フレッシュモリーユ茸とヴァンジョーヌのソース

L’entrecôte de bœuf Wagyu rôtie, asperges de Gamagori,
sauce porto parfumée au Pedro Ximénez, gratin d’urui et de pommes de terre
和牛ロースのロティ 蒲郡産のアスパラガス
ペドロヒメネスの香るソース・ポルト うるいとジャガイモのグラタン

Le sorbet au vin mousseux, lamelles de kiwi
スパークリングワインのソルベとキウイフルーツのラメル

Le baba à la rhubarbe et gin, crème infuse à la verveine
sól farm さんのルバーブのパバとヴェルヴェンヌの香るクリーム

Les mignardises

小菓子

21,000 消費税・サービス料 13%別

26,103 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

26,000 消費税・サービス料 13%別

32,318 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