

Le Menu d'Ilhausem

Les artichauts à la barigoule, poulpe et olives, légumes de saison marinés
フランス産アーティチョークのバリグール風
蛸とオリーブ 季節野菜のマリネ

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haerberlin
pickles de légumes de saison
‘ポール・エーベルランシェフ’ のパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

L'ainame poêlé, façon tajine,
croquette à la merguez et aux olives, parfum d'agrumes
アイナメのポワレ タジン風
メルゲーズとオリーブのクロケット 柑橘の香り

Le shintama de bœuf Wagyu rôti à la bourguignonne,
sauce ragoût aux oignons caramélisés
和牛シントマのロティエー
オニオンカラメリゼのラグーソース ブルゴーニュ風

L'avant-dessert
プレデセール

Les litchis et mousse au crémant d'alsace, parfum d'herbes
ライチとクレマンダルザスのムース ハーブのアクセント

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'Il

La compression de foie gras au chutney de Mirabelle
フランス産鴨のフォアグラとミラベルのコンプレッション
パンデピスのチュイルとヘーゼルナッツのブリオッシュ添え

Les ailes de poulet farcies, asperges vertes,
sauce au vin jaune aux morilles, petits pois
名古屋コーチン手羽先のファルシー 北海道産のグリーンアスパラガス
モリユ茸のソース・ヴァンジョーヌとプチポワ

La sole rôtie, artichauts de différentes façons, sauce barigoule
黒舌のロティー アーティチョークをいろいろな調理法で、
ソース・バリゲール

Le veau farci en croûte de pain, légumes de saison, sauce chasseur
ブルターニュ産仔牛ロースとそのファルスのパンクルート
季節の野菜添え ソース・シャスール

L'avant-dessert

プレデセール

La gourmandise au café, crème onctueuse parfumée au "Pur Malt"
et glace au café blanc

カフェとウイスキーの香るデザート

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 Haerberlin

Le poireau, vinaigrette à la truffe, oeuf poché croustillant

トリュフのヴィネグレットでマリネしたポワロー
竹炭でパネしたポーチドエッグのフリット

Le tartare de bœuf Wagyu et d'huîtres au caviar

和牛ロース肉と牡蠣のタルタル キャビア添え

Les crevettes botan-ebi poêlées, asperges vertes, sauce maltaise

北海道産ボタン海老とグリーンアスパラガス ソース・マルテーズ

La sole rôtie, artichauts de différentes façons, sauce barigoule

黒舌のロティー アーティチョークをいろいろな調理法で、
ソース・バリグール

Le filet d'agneau en habit vert, mille-feuille de pomme de terre,
d'épaule d'agneau et de truffes, sauce Périgieux

シストロン産仔羊とトリュフのアビヴェール風
ジャガイモ、トリュフと肩肉のミルフィーユ ソース・ペリグー

L'avant-dessert

プレデセール

La crêpe fourrée aux griottes flambée au Kirsch, glace à la vanille

フランス産グリオットの温かいクレープ包み
ヴァニラのアイスクリーム添え

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

25,000 消費税・サービス料 13%別

31,075 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