

# Le Menu d'Illhaeusern

## L'amuse-bouche

Les rillettes de foie gras et balaou du Japon, mousse de aubergine blanche  
秋刀魚とフォアグラのリエット 白茄子のムース  
ヘーゼルナッツの香り

La tartelette aux courgettes et à l'anguille laquée et aromates  
三河一色産鰻とズッキーニのタルトレット

Le SAWARA poêlé, nougat aux agrumes et noix  
purée de carottes au cumin, pak-choi confit  
天然鱈のポワレ 柑橘とナッツのヌガー  
ミニ青梗菜のコンフィーと人参のピューレ ジュ・ソース

Le poussin poché à la crème,  
sauce suprême liée au foie gras, blinis à la patate douce  
フランス産雛鶏のポッシェ ア・ラ・クレーム  
フォアグラでリエしたソース・シュプレーム ベニハルカのブリニ添え

## L'avant-dessert

プレデセール

La gelée de raisin alsacien l'Auberge de l'Ill  
アルザスの白葡萄に見立てた3種のジュレ  
アルザスワインの香るアイスクリームとブレッツェル添え

## Les mignardises

小菓子

11,130 消費税込

12,430 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'III

La terrine de foie gras d'oie, souvenirs du Japon  
鶯鳥のテリーヌフォアグラ 日本のスタイルで、、、

Les soufflés et beignets de courgette et de langoustine,  
sauce tomate aux oursins, parfum de cannelle  
ズッキーニとラングスティーヌのスフレとベニエ  
枝豆のピューレと雲丹のトマトソース シナモンの香り

La daurade kinmedai et saindoux salé à la vapeur,  
purée de fenouil, lamelles de tomate fruit  
静岡県産金目鯛と塩漬けラルドのヴァプール  
フヌイユのピューレとフルーツトマトのラメル

Le jumelage d'entrecôte de bœuf et de ris de veau  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシヤリテ》  
鹿児島県産黒牛ロース肉と北海道産リ・ド・ヴォのジュムラージュ

L'avant-dessert

プレデセール

La pyramide de noix de coco, sorbet mangue-passion  
ココナッツのピラミッド マンゴーとパッションフルーツのソルベ  
エキゾチックスタイル

Les mignardises

小菓子

16,695 消費税込

18,645 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 compression de homard et de légumes d'été en gelée de tomate au basilic,  
madeleine au homard et au piment d'Espelette  
バジルの香るオマール海老と夏野菜、トマトのコンプレッション  
ピマンデスプレットとオマール海老の温かいマドレーヌ

Le nem à l'aïeron de requin, à l'ormeau, au crabe et aux edamame, salade  
フカヒレ、鮑、蟹、枝豆のネムとそのソース サラダ添え

Le filet de rascasse okoze poêlé,  
sauce bouillabaisse, calamar farci aux parlourdes asari  
伊勢湾産虎魚のポワレ 小烏賊と浅利のファルシー  
桑名産ハマグリ ソース・ブイヤベース

Le jarret de veau braisé, turban de spaghetti, sauce Périgueux  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
仔牛スネ肉のブレゼ トリュフとスパゲッティのターバン仕立て  
ソース・ペリゲー

L'avant-dessert  
プレデセール

La pêche“Haeberlin”  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
ペーシュ ‘エーベルラン’

Les mignardises  
小菓子

22,260 消費税込

24,860 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**

(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

## 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**

27,825 消費税込  
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