

## Le Menu d'Ilhausem

Les artichauts à la barigoule, légumes de saison et poulpe marinés

アーティチョークのバリグール 旬の野菜と蛸のマリネ  
南仏の香り

Le râble de lapin farci, foie gras, parfum d'estragon,  
mille-feuille de radis et de pomme

フランス産フォアグラと兎のファルシー エストラゴンの香り  
林檎のコンポートと紅芯大根のミルフィーユ

Le saumon masu mi-cuit, sauce lait de coco, nem au crabe et aux légumes

設楽産絹姫サーモンのミ・キュイ  
ココナッツの香る南国風ソースと蟹と季節野菜のネムを添えて

Le filet de veau rôti, quenelle de morilles,  
petits oignons caramélisés, purée de petits pois

ブルターニュ産仔牛フィレ肉のロティエ プチポワのピューレ  
モリーユ茸のクネルとペコロスのカラメリゼ

Le granité de melon, écume à la vanille

赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte

花に見立てたルバーブとベルガモットの一皿

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

La tartine de homard, mousse de poivron, pickles d'oignons rouges

オマール海老のタルティース  
パプリカのムース レッドオニオンのピクルス添え

Le foie gras poêlé, petits pois à la française, salade de radis

フランス産フォアグラポワレ  
プチポワフランセと紅芯大根のサラダ

Le filet de rascasse kasago poêlé, tarte aux fruits de mer et au poulpe,

bouillon de poisson de roches  
カサゴのポワレ 旬の魚介と日間賀島蛸のタルト  
岩魚のブイヨン

L'agneau de Lozère rôti, variations autour de carottes nouvelles

フランスロゼール産仔羊のロティー  
人参をいろいろなヴァリエーションで、

Le granité de melon, écume à la vanille

赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

La "fleur" de rhubarbe, bergamote, sorbet rhubarbe-datte

花に見立てたルバーブとベルガモットの一皿

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

Le homard mi-cuit, mi-mariné au caviar  
(plat créé pour les 50 ans de 3 étoiles au Guide Michelin)

オマール海老のタルタル  
キャビアとマスカルポーネのガトー仕立て

Le ris de veau meunière, sauce vin jaune,  
asperges blanches et ragoût de morilles  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》

リ・ド・ヴォーのムニエル ソース・ヴァンジョーヌ  
ホワイトアスパラガスとフレッシュモリーユ茸のラグー

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses  
et croûton à l'anguille  
フランス産オンブルシュバリエのポワレ エクルヴィスのムターシャ  
ウナギのクルトン仕立て ソース・エルブ

La côtelette de pigeon Miéral, sauce Périgueux  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
仔鳩のコートレット ‘ミエラル’ ソース・ペリグー

Le granité de melon, écume à la vanille  
赤肉メロンのグラニテ ヴァニラのエスプーマ

La pastilla au chocolat fondant, mangue caramélisée, glace à la vanille  
チョコレートのパスティア マンゴーのカラメリゼ  
ヴァニラのアイスクリーム

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%

## FROMAGES

Les sélection de fromages de saison  
フランス産チーズ

¥1,000~

Tax 8% , Service 13% non compris 別途 消費税 8% サービス料 13%