

Le Menu d'Ilhausern

L'amuse-bouche

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、旬の野菜のマリネ

La poitrine de poulet Kochin pressée aux crevettes et aux petits pois,
parfum ethnique, croustillant de cuisson de poulet aux petits pois

名古屋コーチン胸肉とプチポワ、大正海老のプレッセ エスニックの香り

腿肉とプチポワのクルスティヤン

Le rouget itoyori sauté, poulpe à la tomate
risotto façon paëlla, consommé au safran

日間賀島蛸のトマト煮 イトヨリ鯛のソテー

パエリア風リゾット サフランのコンソメ

La côte de veau poêlée au poivre noir,
paupiette à la laitue et à la pancetta, sauce au cidre

黒胡椒の香るブルターニュ産仔牛ロース肉のポワレ

サラダ菜とパンチェッタのポピエットソース・シードル

L'avant-dessert

アプリコットの香る杏仁豆腐

La composition de rhubarbe et de fruits rouges au fromage blanc
ルバーブと赤い果実のコンポジション フロマージュブランと共に

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

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

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
モリーユ茸のソース・ヴァンジョーヌとプチポワ

La rascasse kasago poêlée, condiment de buccins confits,
purée de pommes de terre, velouté de cresson, caviar

天然カサゴのポワレ ツブ貝のコンフィのコンディメント
ジャガイモのピューレ 霧島山麓クレソンのヴルーテとサラダ
キャビア添え

Le selle d'agneau rôtie, fèves à la sarriette
petite tomate confite, compote d'échalote

シストロン産仔羊鞍下肉のロティー 空豆とサリエット
プチトマトのコンフィ エシヤロットのコンポート

L'avant-dessert

アプリコットの香る杏仁豆腐

La Forêt Noir, façon Auberge de l'II

フォレノワール オーベルジュ・ド・リル風

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)

テーブルごとと同じメニューをお選びください

Le Menu Haeberlin

Le tartare de boeuf wagyu recouvert de betteraves, caviar
tartelette aux légumes de saison
ビーツで覆った和牛ランプ肉のタルタル キャビア添え
季節野菜のタルトレット添え

Le ragoût de homard et d'oignon doux
morilles et asperges vertes, sauce au vin jaune
オマール海老のラゲー 北海道産グリーンアスパラガスとモリーユ茸
ソース・ヴァンジョース

Le croustillant d'anguille fraîche et fumée,
poireaux à la crème, émulsion de koji de sake, wasabi
三河産鰻のクルスティヤン ポワローと瀬祭酒粕のア・ラ・クレーム
瀬祭の香るソース・ヴァンプラン 山葵添え

Le feuilleté de pigeon au chou et aux truffes
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》
仔鳩とフォアグラ、トリュフのパイ包み ソース・ペリグー

L'avant-dessert
アプリコットの香る杏仁豆腐

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