

Le Menu d'Alsace

6,600

Choisissez du poisson ou de la viande dans le menu ci-dessous

Please choose fish or meat from the following menu

下記メニューより魚料理又は肉料理をお選びください

(前菜2品, 魚料理 又は 肉料理, デザート, コーヒー, 小菓子)

Le Menu des Vosges

9,900

Le blanc-manger de navet, coulis de fleurs de colza, accents de shirasu

Turnip blancmange with rapeseed coulis and shirasu accents

燕のブランマンジェ 菜の花のクーリー しらすのアクセント

La salade de filet d'aile de raie et d'endives au vinaigre de Xérès

Filet of skate wing and endive salad with a sherry vinaigrette

シェリービネガーの香るエイフィレとアンディーブのサラダ

L'émincé de daurade amadai, chou braisé au pamplemousse, beurre blanc à l'oseille

Finely sliced amadai tilefish with braised cabbage and grapefruit, and a sorrel beurre blanc sauce

金目鯛のエマンセ グレープフルーツとキャベツのブレゼ

オゼイユ風味のソース・ブールブラン

Le rouleau de pintadeau à la strasbourgeoise, brochette de sa cuisse

Rolled guinea fowl Strasbourgeoise, with a guinea fowl thigh brochette

フランス産ホロホロ鶏胸肉のルーロー ストラスブール風 腿肉のプロシュット

Le cocktail de parfait glacé au Champagne et aux fruits rouges

Parfait glacé champagne and red berry cocktail

シャンパンのパーフェグラーッセとフリュイルージュ カクテル仕立て

Le café

Coffee

カフェ

Les mignardises

Mignardises

小菓子

Spécialité de l'Auberge de l'III

Auberge de l'III speciality

オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ(コースのメイン料理と差し替え可能です)

Le foie gras sauté, asperges blanches caramélisées, réduction de Port vinaigré et pain d'épice

Sauted foie gas with white asparagus caramelize and pain d'épice port vinegar

フランス産鴨フォアグラのポワレ 国産ホワイトアスパラガスのキャラメリゼとパンデピス

ポルト酒風味

Remplacer Replace 差し替え +2,000円

Le ragoût de homard sur un risotto aux champignons, l'émulsion de truffes et son jus

Lobster ragout and mushroom risotto, truffle emulsion

オマール海老のラゲー シャンピニオンと国産米のリゾット トリュフのエミュルジョン

Remplacer Replace 差し替え +3,300円

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles

Pie of beef tenderloin and foie gras, truffles

特選牛フィレ肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み

Remplacer Replace 差し替え +4,400円

Menu servi à l'ensemble des convives d'une même table テーブルごとと同じメニューをお選びください

Guests at the same table are kindly requested to choose the same set menu

Taxe (10%) et service (15%) compris 消費税10% サービス料15%込 Tax (10%) and service (15%) included

Le Menu d' Illhaeusern

13,200

Le blanc-manger de navet, coulis de fleurs de colza, accents de shirasu
Turnip blancmange with rapeseed coulis and shirasu accents
蕪のブランマンジェ 菜の花のクーリー しらすのアクセント

La salade de filet d' aile de raie et d' endives au vinaigre de Xérès
Fillet of skate wing and endive salad with a sherry vinaigrette
シェリービネガーの香るエイフィレとアンディーブのサラダ

Le saumon soufflé, façon Auberge de l' Ill
Salmon soufflé, Auberge de l' Ill-style
サーモンスフレ オーベルジュドリル風

Le pot-au-feu de bœuf aux légumes de saison, croûton au foie gras
Beef and seasonal vegetable pot-au-feu with a foie gras crouton
国産牛肉と旬野菜のポトフ フォアグラのクルトンを添えて

Le cocktail de parfait glacé au Champagne et aux fruits rouges
Parfait glacé champagne and red berry cocktail
シャンパンのパーフェグラーッセとフリュイルージュ カクテル仕立て

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子

Le Menu de l' Auberge de l' Ill

19,800

La mousseline de chou-fleur, saumon mi-fumé, glace aux œufs de poisson
Cauliflower and saffron mousseline, lightly smoked salmon, fish roe ice cream
燻製サーモンとカリフラワーのムースリーヌ サフラン風味
魚卵のアイスクリーム添え

Le mille-feuille de Saint-Jacques et de langoustines tièdes,
émulsion de noisettes et salade d' épinards à la pomme
Mille-feuille of warm scallops and langoustines, hazelnut mousse, spinach and apple salad
ラングスティーヌと帆立貝のミルフィーユ仕立て
ノワゼットのムースと林檎のアクセント

Le scombresawara mi-cuit, sauce aux épices,
sauté de calamar luciole hotaruika, bambou au coriandre
*Lightly cooked sawara mackerel with spiced sauce with sautéed hotaruika firefly squid,
bamboo with coriander*
スパイスの香るサワラのミ・キュイ 蛍烏賊と筍のソテー コリアンダーの香り

L' assiette à la choucroute "Tout est bon dans le porc" – spécialité de l' Auberge de l' Ill –
"Every part of the pig is good to eat" sauerkraut – an Auberge de l' Ill speciality –
《オーベルジュ・ドリルのスペシャリテ》
いろいろな部位を使った豚の一皿<スタイルシュークルート>

L' avant-dessert
Pre-dessert
プレデセール

Le savarin aux fleurs de cerisier, compote aux griottes, soup aux fleurs de cerisier
Savarin of cherry blossom, compote of griottes, soup of cherry blossom
桜を使ったサヴァラン グリオットチェリーのコンポート
桜のスープと共に

Le café / Les mignardises
Coffee / Mignardises
カフェ / 小菓子