

## Le Menu d'Ilhausearn

La chaudière de palourdes aux épinards  
ほうれん草を纏ったクラムチャウダー

L'assiette de canard d'Aichi, de carottes et d'orange, façon Auberge de l'Ill  
あいち鴨と人参、オレンジの一皿 オーベルジュ・ド・リル風

Le Saint-Pierre et champignons de saison aux épices  
cuits au four recouverts de papier  
エピスの香る的鯛と季節の茸の紙包みオープン焼き

L'entrecôte de bœuf Wagyu pochée et sa petite bouchée à la reine  
和牛ロースのポシェとプチブッシュェ・ア・ラ・レンヌ

Le blanc-manger au yaourt et au kiwi mariné  
キウイのマリネ ヨーグルトのブランマンジェ

La compote de poire et praliné au sésame noir, hommage à Charlotte  
洋梨のコンポートと黒ごまのプラリネ シャルロットのオマージュ

Les mignardises  
小菓子

12,000 消費税・サービス料 13%別

14,916 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 cocktail de crevettes ama-ebi et de saumon mariné,  
légumes de saison perlés et gelée de vin d'Alsace  
北海道産甘エビとサーモンマリネのカクテル  
季節野菜のパールとアルザスワインのジュレ

Le foie gras de canard poêlé dans un bouillon Sylvestre et shitakés  
鴨のフォアグラポワレ 森の茸のブイヨン

Le filet de bar rôti et St-Jacques sautés, butternut et agrumes  
旬の鱸のロティと帆立貝のソテー バターナッツと柑橘

Le filet de chevreuil en habit vert  
accompagné de tarte de saison et de bubbepitzle à l'alsacienne  
北海道白糠蝦夷鹿のロティ<アビヴェール>  
季節のタルトとブベスペツレ

Le blanc-manger au yaourt et au kiwi mariné  
キウイのマリネ ヨーグルトのブランマンジェ

Le gâteau de pomme façon Tatin, glace à la cannelle, croustillant caramélisé  
紅玉のデザート《タタン風》 シナモンのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

17,000 消費税・サービス料 13%別

21,131 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 homard breton, mille-feuille de céleri  
rémoulade à la pomme verte et caviar osciètre  
オマールブルーとセロリ、青りんごのミルフィーユ仕立て  
キャビアオシェトラ

La soupe de poule faisane Souvaroff  
- spécialité de l'Auberge de l'III -  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
北海道産雌雉のスープ 'スヴァロフ' 風

Le turbot rôti sur arêtes, petit croque aux cèpes  
平目のロティエー セップ茸のクロックとエスマ

Le suprême de canard aux betteraves et aux amandes,  
sauce vin rouge aux groseilles  
スパイス香る銀の鴨胸肉のロースト グロゼイユ香る赤ワインソース  
ビーツとアーモンドのいろいろな調理法で、

Le blanc-manger au yaourt et au kiwi mariné  
キウイのマリネ ヨーグルトのブランマンジェ

Le gâteau de pomme façon Tatin, glace à la cannelle, croustillant caramélisé  
紅玉のデザート 《タタン風》 シナモンのアイスクリーム添え

Les mignardises

小菓子

22,000 消費税・サービス料 13%別

27,346 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**

27,000 消費税・サービス料 13%別

33,561 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