

Le Menu d'Ilhausearn

Le blanc-manger au fromage blanc et à la lie de saké,
Saint-Jacques mi-cuites, mousse de potiron et citron confit
フロマージュブランと酒粕のブラマンジェ 帆立貝のミキュイ
かぼちゃのムースとシトロンコンフィのアクセント

L'assiette de canard Aichi, carottes et orange, façon Auberge de l'III
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
cuit au four recouvert 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 petite bouche 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

La glace au vin d'orange et poire marinée
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

L'assiette de fromage basque et de raisin Kyoho, glace au vin rouge
バスクチーズと巨峰の一皿 赤ワインのアイスクリーム

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'Ill

Le cocktail de crevettes au amaebi et saumon marine,
légumes de saison perlés et gelée de vin d'Alsace aux agrumes
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 maquereau sawara rôti et St-Jacques sauté, butternut et agrumes
旬の鯖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 tartes de saison
et 'bubbespitzle' à l'alsacienne
北海道白糖蝦夷鹿のロティ<アビヴェール>
季節のタルトとブベスペッツレ

La glace au vin d'orange et poire marinée
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

La figue de Solliès rôtie aux feuilles de figuier, sorbet au yaourt
愛知県東郷町石川農園さんの黒いちじくのロティと
その葉に見立てたチュイル添えとヨーグルトソルベ

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 osciètre de caviar
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 soup de poule faisane en 'Souvaroff'
《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
平目のロティー セップ茸のクロックとエスマ

Le suprême de canard aux betteraves et amandes
sauce au vin rouge de groseille
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、

La glace au vin d'orange et poire marinée
オレンジワインのアイスクリームと洋梨のマリネ

La figue de Solliès rôtie aux feuilles de figuier, sorbet au yaourt
愛知県東郷町石川農園さんの黒いちじくのロティと
その葉に見立てたチュイル添えとヨーグルトソルベ

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