

## Le Menu d'Ilhaeusern

Le flan d'edamame, bière Picon à l'alsacienne  
枝豆のフラン アルザス風カクテルビールの泡

Le rouleau de crevettes aux épices, gelée de tomate tricolore, burrata, basilic  
3種のプチトマトのジュレ ブラッターチーズ バジルの香り  
スパイス香る海老のルーロー

La daurade poêlée sur une polenta au safran,  
chorizo, moules du Mont-Saint-Michel, sauce au vin blanc  
小鯛のポワレ サフラン香るポレンタとチョリソ  
モンサンミシエルムール貝 ソース・ヴァンプラン

La côtelette de cochon à la sauge, rillettes de porc,  
sauce cassis à la cannelle, purée de céleri-rave et petite ratatouille  
スペイン産仔豚とセージのコートレットとそのリエット  
根セロリのピューレとプチラタトゥイユ ソース・カシス

Le sorbet au litchi, compote de muscat  
ライチのソルベとマスカットのコンポート

La tuile façon cigare, harmonie de pêches et framboises  
チュイールの葉巻仕立て  
桃とフランボワーズのハーモニー

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

La bisque de crabe bleu, salade de crabe et légumes d'été  
知多産渡り蟹のビスク 蟹のサラダ仕立てと夏野菜

La salade tiède de laitue sucrine et de palourdes hamaguri,  
salade froide de jambon de Kusakabe et de fromage de BIÉI  
シュクリーヌレタスと桑名蛤の温製サラダ  
小豆島産草壁生ハムとフロマージュ・ド・美瑛の冷製サラダ

Le filet de bar sur une crème de courgettes, quenelle de courgette  
et soufflé aux courgettes en fleur et aux calamars  
三河産鱸とズッキーニのクリームとクネル  
花ズッキーニと剣先烏賊のスフレ

Les noisettes de chevreuil, compote d'abricots aux fleurs de sureau,  
purée d'amandes, spätzle à l'alsacienne  
厚岸産鹿肉 エルダーフラワーとアプリコットのコンポート  
アーモンドのピューレ アルザス風スペッツレ

Le sorbet au litchi, compote de muscat  
ライチのソルベとマスカットのコンポート

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont  
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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 Haeberlin

Le nem à l'aileton de requin, à l'ormeau, et à l'ayu  
condiment de légumes d'été et de quinoa, caviar osciètre  
郡上鮎、フカヒレ、蝦夷アワビのネム  
夏野菜とキノアのコンドィメント キャビアオシェトラ添え

La tartelette aux aubergine et à l'anguille laquée et aromates  
一色産鰻と茄子のタルトレット

La sole rôtie au beurre d'algues, choucroute crémée  
deux sortes de tamago-yaki panés, kikurage frits  
海藻バターで仕上げたドーバーソールのロティ  
シュークルートと2種の卵焼きのパネ 生木耳のフリット

Le filet d'agneau en habit vert, carottes nouvelles en différentes textures  
アイルランド産仔羊のアビヴェール  
いろいろなニンジンの付け合わせと共に

Le sorbet au litchi, compote de muscat  
ライチのソルベとマスカットのコンポート

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont  
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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

テーブルごとに同じメニューをお選びください