

## Le Menu d'Ilhausearn

Le bonite marinée, huile de bonite classique et glace à la bonite Classique

Hommage à Kinshichi Shoten...

金七商店へのオマージュ 鰹のマリネ  
クラシック節のオイルとアイスクリーム

Les crevettes poêlées, asperges à la pistache, sauce maltaise

ピスタチオ香るグリーンアスパラガスと天使の海老のポワレ  
オレンジ風味のサバイヨン

L'omble chevalier poché à la crème de gewürztraminer

minestrone aux légumes printaniers, calamars lucioles et citron vert confit  
大王岩魚のポシェ ゲヴェルツトラミネールのア・ラ・クレーム  
春野菜と蛍烏賊、ライムコンフィアのミネストローネ風

L'anguille d'Isshiki et ragoût de bœuf en croûte

sauce au vin rouge, moutarde et épices  
一色産鰻と牛の煮込みのパイ包み  
エピスとマスタードの赤ワインソース

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc

ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

L'orange hyuganatsu marinée, sorbet au Calpis maison, hommage à Socata

日向夏のマリネと自家製カルピスのソルベ ソカタのオマージュ

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'Ill

La compression de foie gras et de rhubarbe, parfum de framboise 2026  
sol-farm さんのルバーブと鴨のフォアグラのコンプレッション  
フランボワーズとマスカルポーネのアクセント

Le boudin de homard , confit de lapin, graine de moutarde et bisque légère  
カナダ産オマール海老のブーダン 軽く仕上げたソース・ビスク  
ラパンのコンフィとマスタードのピクルス

Le turbot, soubise crémeuse aux aspeges vertes, morilles farcies et vin jaune  
平目のポワレ ニンニクの葉の香るグリーンアスパラガス  
フレッシュモリーユ茸とヴァンジョーヌのスーパーズ

Le filet mignon de veau, variation d'artichauts à la provençal  
ブルターニュ産仔牛フィレ肉 南仏風  
アーティチョークのヴァリエーション

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc  
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le tout l'esprit de la profiterole, à la mangue, vanille et notre chocolat  
ショコラ、ヴァニлью、マンゴーのプロフィットロール

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

La mosaïque de poireau, feuille de Nori et daurade marinée, caviar osciètre  
ポワローと海苔のモザイク仕立て  
真鯛のマリネとオシエトラキャビア

Les ormeaux sur un ragoût de lentilles vertes du Puy, sauce hollandaise à l'oseille  
蝦夷アワビのムニエル レンズ豆のラグーと甘夏のポワレ  
オゼイユのソース・オランダーズ

La lotte cuite légèrement laquée, raviole au crabe et aux légumes  
鮫鱈のクルスティヤン  
ズワイ蟹のラヴィオリとソース・オリエンタル

Le suprême de pigeon farci à la farce verte, petits pois et jus truffe  
ヴァンデ産ピジョンファルシとプチポワのクネル  
アーモンドのピューレ ソース・ペリグー

La mousse au jasmin et sorbet au sésame blanc  
ジャスミンのムースと白ごまのソルベ

Le tout l'esprit de la profiterole, à la mangue, vanille et notre chocolat  
ショコラ、ヴァニーユ、マンゴーのプロフィットロール

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