

Le Menu d'Ilhausearn

Le tartare de fleurs de colza, calmars et sériole
gelée de balsamique blanc et miel, écume d'oignon
菜の花とヤリイカとブリのタルタル
バルサミコブランとミエルのジュレ 新玉ねぎのエキューム
雪解けをイメージして…

La crêpe au sarrasin au crabe des neiges, poivre rose,
œufs brouillés au corail de crabe, salade de pommes et d'enoki
ズワイ蟹とそば粉のクレープ ピンクペッパーの香り
蟹味噌のウフブリイェ 林檎とエノキのサラダ

La rascasse mame-kinki poêlée,
sauce hollandaise au vadouvan, purée de brocoli, feuille de riz frite
豆キンキのポワレ ヴァドゥーヴァンの香るオランダーズソース
ブロッコリのピューレ ライスペーパーのフリット

L'assiette de légumes d'Aichi et de cailles Yamabuki
愛知野菜と山吹鶉の一皿

Le panna cotta classique au parfum de Yuzu
クラシックなパンナコッタ柚子風味

La bouchée de Hassaku, sauce au citron et chocolat blanc
八朔のブッシュェ レモンとホワイトチョコレートのソース

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 sérieole buri fumée,
orange hassaku et brocoli, salade de radis, espuma aux amandes
伊勢産鰯の燻製、八朔とブロッコリ
ラディッシュのサラダ アーモンドのエस्पマ

Le pâté en croûte aux quatre viandes, comme l'aimait mon père Paul Haerberlin
pickles de légumes de saison
あいち鴨、名古屋コーチン、フォアグラのパテ・アンクルート
季節野菜のピクルス添え

Le rouleau de cabillaud à la poutargue, boutons de shiso,
Saint-Jacques meunière, chou-fleur sauté, sauce crème de vin jaune
真鱈とカラスミのルーロー 帆立のムニエルとカリフラワーのソテー
ソース・クレームヴァンジョーヌ 穂紫蘇添え

L'épaule de bœuf Wagyu braisée et l'entrecôte pochée, façon Auberge de l'III
和牛肩ロースの煮込みとロース肉のポシェ オーベルジュドリル風

Le panna cotta classique au parfum de Yuzu
クラシックなパンナコッタ柚子風味

Le tiramisu aux fraises et aux feuilles de shiso
苺のティラミス 大葉のアクセント

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 tartare de thon à la betterave, sauce au fromage blanc et au caviar osciètre
ビーツで模った本マグロのタルタル
フロマー・ジュブランとオシェトラキャビアのソース

Le ragoût de calamars et de radis, foie gras poêlé, herbes
烏賊飯と大根のラグー フォアグラポワレ添え ハーブの香り

Le homard bleu sauté au beurre, sauce au vin jaune,
ragoût d'asperges blanches et de morilles
オマールブルーのバターソテー ソース・ヴァンジョーヌ
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のラグー

Le rôti d'agneau d'Irlande, croquette de patate douce aux épices,
purée de carottes et pickles d'oignons rouges
アイルランド産仔羊のロティ さつま芋とエピスのクロケット
人参のピューレとレッドオニオンのピクルス添え

Le panna cotta classique au parfum de Yuzu
クラシックなパンナコッタ柚子風味

Le tiramisu aux fraises et aux feuilles de shiso
苺のティラミス 大葉のアクセント

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