

## Le Menu d'Ilhæusern

Le pouding au potage de maïs, écume d'edamame  
コーンポタージュのプディングと枝豆のエスマ

Le sphère de mousse au paprika  
ragoût de nagoya kochin aux légumes d'été, sauce suprême  
パプリカのムース 夏野菜と名古屋コーチンの煮込み  
ソース・シュプレーム

Le filet de raie meunière à la grenobloise  
purée de pommes de terre émulsion de câpres  
エイのムニエル グルノーブル風  
ジャガイモのピューレとケッパーのエミュルション

Le lapin à la provençale  
sauce sétoise et génoise  
イタリア産ウサギのプロヴァンサル  
背肉のロティと腿肉、蛸、ローズマリーのブーダンブラン  
ソース・セトワーズ ジェノベーゼ

La petite pastèque, gelée de vin de cassia, sorbet à la goyave  
小玉スイカと桂花陳酒のジュレ ソルベ・グアバ

L'ananas poché,  
glace chocolat au lait au poivre hihatsu, saveur de gingembre  
パイナップルのポシェ  
ミルクチョコレートとヒハツのアイスクリーム生姜風味

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

La salade de crabe des neiges, meringue à la pomme verte, caviar,  
sauce aux crustacés d'oursin

ズワイ蟹のサラダと青リンゴのムラング仕立て キャビア添え  
雲丹の香るクリュスタッセ

La mousse de maïs et bouillon à la truffe  
petites raviolis au foie gras

玉蜀黍のムース、トリュフの香るブイヨン  
フォアグラの小さなラヴィオリ

La St-pierre à la laitue lomain

pancetta et confiture de tomates bouillon de moules

ローメインレタスで覆った的鯛 パンチェッタとトマトのジャム  
ムール貝のブイヨン

L'assiette de cochon de lait Ibari, façon Auberge de l'III

いばり仔豚の一皿 オーベルジュ・ド・リル風

La petite pastèque, gelée de vin de cassia, sorbet à la goyave

小玉スイカと桂花陳酒のジュレ ソルベ・グアバ

Le chocolat Nyangbo pur Ghana en textures, gavottes croustillantes  
et sorbet mucilage

ショコラニアンボのテクスチャー

サクッとしたガヴォット 滑らかに仕上げたソルベ

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 tartare de homard bleu au fenouil, osciètre de Kaviari  
gelée de bouillabaisse, salade d'oranges et salicorne  
オマールブルーとフヌイユのタルタル キャビアオシェトラ  
ブイヤベースのジュレ オレンジとシーアスパラのサラダ

Le ris de veau meunière aux amandes  
sauté de courgettes et girolles, compotée de prunes  
イタリア産リ・ド・ヴォのムニエル アマンダの香り  
ズッキーニとジロール茸のソテー プラムのコンポート

Le filet d'omble chevalier poêlé, multascha aux écrevisses  
et croûton d'anguille laquée, sauce aux herbes  
国産オンブルシュバリエのポワレ エクルヴィスのムターシャ  
鰻のクルトン仕立て ソース・エルブ

La côtelette de pigeon au foie gras, chou et truffes  
ランド産仔鳩、フォアグラ、トリュフのコートレット

La petite pastèque, gelée de vin de cassia, sorbet à la goyave  
小玉スイカと桂花陳酒のジュレ ソルベ・グァバ

Le chocolat Nyangbo pur Ghana en textures, gavottes croustillantes  
et sorbet mucilage  
ショコラニアンボのテクスチャー  
サクッとしたガヴォット 滑らかに仕上げたソルベ

### 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