

Le Menu d'Illhaeusern

Les rillettes de balaou sanma,
soupe froide d'aubergines et de miso blanc, accents de figue
秋刀魚のリエット 茄子と白味噌の冷製スープ 無花果のアクセント

Les raviolis aux carottes, canard fumé d'Aichi et jus aux épices
人参のラヴィオリ あいち鴨の燻製 エピスのジュ

La lotte de mer en croûte au beurre du Café de Paris
risotto au foie de lotte, brocolis et citron, émulsion de romarin
鮫鱈のロティ カフェ・ド・パリのクルート
鮫肝とブロッコリ、シトロンのリゾット ローズマリーの泡

La joues de bœuf braisées au chou et aux saveurs d'automne,
purée de pommes de terre à la sauce suprême
国産牛頬肉の煮込みと秋の味覚のキャベツ包み
ソース・シュプレームで仕上げたジャガイモのピューレ

La poire marinée, gelée de myoga, glace au fromage blanc
和梨のマリネとみょうがのジュレ クリームチーズのアイスクリーム

La torche aux marrons, accents de fruit de la passion
トルシュ オ マロン パッションフルーツのアクセント

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 moisaique d'espadon, brocoli et ail noir, crevette mante ajillo

メカジキとハーブのモザイク仕立て

ブロッコリと黒ニンニクのタルト 愛知県特産蝦蛄のアヒージョ

La noix de Saint-Jacques, au tapioca et wasabi,

sauce au sake et onfit d'algue nori

海苔のコンフィをサンドした帆立貝のポワレとタピオカ

山葵香るソース・ヴァンブラン

Le filet de St-pierre, quenelles de potimarron, carotte glacée

et sauce parfumée au genièvre

ジェニエーブル香る的鯛のソテー

カボチャのクネルと人参のグラッセ モンサンミシエルムール貝

Le filet mignon de veau, pain perdu aux champignons

イタリア産仔牛フィレ肉のポワレ 茸のパンペルデュ

La poire marinée, gelée de myoga, glace au fromage blanc

和梨のマリネとみょうがのジュレ クリームチーズのアイスクリーム

La poire rôtie au caramel vanillé, éclats d'amandes caramélisées

et glace à la chicorée confite

洋梨のカラメルとヴァニラのロティ アマンドのカラメリゼ

シコレのアイスクリーム

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 frites de homard kadaif à la grenade et au sarrasin, sauce bisque
カダイフを巻いたオマールブルーのフリット ソース・ビスク
ザクロと蕎麦の実のアクセント

La soup de poule faisane et foie gras en 'Souvaroff'
雉とフォアグラのスープ 'スヴァロフ'

Le filet de limande Matsukawa meunière, sauce Périgueux
compression de pommes de terre et céleri-rave à la truffe
まつかわ鰯のムニエル ソース・ペリグー
ジャガイモ、根セロリ、トリュフのコンプレッション

Le pigeon rôti, gratin de figues, cèpes et pancetta sauce madère
ランド産ピジョンと無花果、セップ茸、パンチェッタのグラタン仕立て
ソース・マデラ

La poire marinée, gelée de myoga, glace au fromage blanc
和梨のマリネとみょうがのジュレ クリームチーズのアイスクリーム

La poire rôtie au caramel vanillé, éclats d'amandes caramélisées
et glace à la chicorée confite
洋梨のカaramelとヴァニラのロティ アマンダのカラメリゼ
シコレのアイスクリーム

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