

## Le Menu d'Illhaeusern

Le saumon confit, salade de lentilles vertes du Puy,  
sabayon au Crémant d'Alsace

タスマニアサーモンのコンフィー ピュイ産レンズ豆のサラダ添え  
クレマンダルザスのサバイヨン

La crème de morilles et asperges blanches  
jambon de porc Matsusaka maison et œuf poché  
フランス産ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のクリーム  
松坂豚の自家製ジャンボンとポーチドエッグ

Le filet de daurade pochée, sauce au chou-fleur et au vin blanc  
beignets de palourdes et de shungiku  
真鯛のラメルのポシェ カリフラワーと白ワインのソース  
蛤と春菊のベニエ

Le suprême de canard de Tsugaru rôti, jus parfumé d'Amer Picon  
compote de rhubarbe, rôti de navet, tarte au pâté de foie et aux poireaux  
津軽鴨胸肉のロティ アメールピコンの香るジュ ルバーブのコンポート  
小燕のアンチョビバターソテー、レバーペーストと洋ネギのタルト

La compote et gelée de kiwis, blanc-manger  
キウイフルーツコンポートとジュレ ブランマンジェと共に

Le craquant aux fraises d'Aichi, parfum d'herbes  
愛知県産いちごのクラカン ハーブの香り

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

Le pâté en croûte aux trois viandes, comme l'aimait mon père Paul Haeblerlin  
pickles de légumes de saison

テリーヌフォアグラ、あいち鴨と名古屋コーチンの  
パテ・アンクルート 季節野菜のピクルス添え

La mousse de crevettes et pieds de porc à l'estragon  
bouillon thaï et émulsion de coco  
豚足のラメルと海老のムース エストラゴンの香り  
タイ風味のブイヨンとココナッツの泡

La daurade kinmedai, calamars lucioles et légumes de saison parfumés au safran  
cuits au four recouverts de papier  
サフラン香る金目鯛、蛍烏賊と季節野菜の紙包みオープン焼き  
クルトンとアイヨリ添え

Le filet d'agneau rôti de Sisteron, haricots blancs et citron confit  
シストロン産仔羊のロティ 白いんげん豆とシトロコンフィ

La compote et gelée de kiwis, blanc-manger  
キウイフルーツコンポートとジュレ ブランマンジェと共に

La compote de kumquats et flan au thé, sauce à la bergamote  
金柑のコンポートと紅茶のフラン ベルガモットのソース

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 filet de daurade, bulots confits et radis rouge mariné  
navet et poutargue, caviar Oscière  
真鯛とツブ貝のコンフィと紅心大根のピクルス  
蕪のラメルとカラスミ オシェトラキャビア

Le homard bleu poêlé au beurre, tarte aux poireaux caramélisés  
asperges blanches et morilles, sauce au vin jaune  
オマールブルーのバターソテー ポワローカラメリゼのタルト  
ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のソース・ヴァンジョース

Le filet de mahata meunière et son bouillon parfumé au yuzu  
risotto d'anguille grillée et de poivre sansho  
マハタのムニエルとそのブイヨン 柚子の香り  
一色産鰻と山椒の焼きリゾット

Le feuilleté de bœuf au chou et aux truffes  
《オーベルジュ・ド・リルのスペシャリテ》  
和牛ロース肉とフォアグラ・トリュフのパイ包み

La compote et gelée de kiwis, blanc-manger  
キウイフルーツコンポートとジュレ ブランマンジェと共に

La compote de kumquats et flan au thé, sauce à la bergamote  
金柑のコンポートと紅茶のフラン ベルガモットのソース

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