

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ピ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
小蘿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 Haeberlin
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、螢烏賊と季節野菜の紙包みオーブン焼き
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ンコンフィ

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 Osciètre

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・ヴァンジョーヌ

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 Jh

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