

Le Menu d'Illhaeusern

La rillettes de balaou du Japon et figures, soupe froide d'aubergines et miso blanc

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

Le rouleau de crevettes aux épices, gelée de tomate tricolore, burrata, basilic

3種のプチトマトのジュレ ブラッターチーズ バジルの香り

スパイス香る海老のルーロー

La daurade poêlée sur une polenta au safran,

chorizo, moules du Mont-Saint-Michel, sauce au vin blanc

小鯛のボワレ サフラン香るポレンタとチョリソ

モンサンミシエルムール貝 ソース・ヴァンブラン

La côtelette de cochon à la sauge, rillettes de porc,

sauce cassis à la cannelle, purée de céleri-rave et petite ratatouille

スペイン産仔豚とセージのコートレットとそのリエット

根セロリのピューレとプチラタトゥイユ ソース・カシス

La poire marinée et gelée de myoga, glace au fromage à la crème

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 marron aux fruits 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 bisque de crabe bleu, salade de crabe et légumes d'été
知多産渡り蟹のビスク 蟹のサラダ仕立てと夏野菜

La salade tiède de laitue sucrine et de palourdes hamaguri,
salade froide de jambon de Kusakabe et de fromage de BIÉI
シュクリーヌレタスと桑名蛤の温製サラダ
小豆島産草壁生ハムとフロマージュ・ド・美瑛の冷製サラダ

Le filet de bar sur une crème de courgettes, quenelle de courgette
et soufflé aux courgettes en fleur et aux calamars
三河産鱸とズッキーニのクリームとクネル
花ズッキーニと剣先烏賊のスフレ

Les noisettes de chevreuil, compote d'abricots aux fleurs de sureau,
purée d'amandes, spätzle à l'alsacienne
厚岸産鹿肉 エルダーフラワーとアブリコットのコンポート
アーモンドのピューレ アルザス風スペッツレ

La poire marinée et gelée de myoga, glace au fromage à la crème
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

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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 nem à l'aileron de requin, à l'ormeau, et à l'ayu
condiment de légumes d'été et de quinoa, caviar osciètre
郡上鮎、フカヒレ、蝦夷アワビのネム
夏野菜とキヌアのコンディメント キャビアオシェトラ添え

La tartelette aux aubergine et à l'anguille laquée et aromates
一色産鰻と茄子のタルトレット

La sole rôtie au beurre d'algues, choucroute crémée
deux sortes de tamago-yaki panés, kikurage frits
海藻バターで仕上げたドーバーソールのロティ
シュークルートと2種の卵焼きのパネ 生木耳のフリット

Le filet d'agneau en habit vert, carottes nouvelles en différentes textures
アイルランド産仔羊のアビヴェール
いろいろなニンジンの付け合わせと共に

La poire marinée et gelée de myoga, glace au fromage à la crème
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

Le mille-feuilles léger à la vanille et noisettes du Piémont
ピエモンテ産ヘーゼルナッツとヴァニラの香る軽いミルフィーユ

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