

Le Menu d'Ilhausearn

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　プユ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

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

Le blanc-manger à la compote et gelée de kiwis
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 aux 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

La mosaïque 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

Le blanc-manger à la compote et gelée de kiwis

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 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

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
まつかわ鱈のムニエル 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

Le blanc-manger à la compote et gelée de kiwis
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 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