

DINNER menu

COLD STARTERS 冷たい前菜

- 擦り立てハムと旬のフルーツの一皿
Freshly Sliced Ham with Seasonal Fruits ¥1,500
LargeSize (1.5x) :¥2,400
- 田舎風パテ「パテドカンパニュ」
Country-style Pâté "Pâté de Campagne" ¥1,450
- 真鯛と北海道モッツァレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ
Sea Bream & Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa ¥1,600
- その場で仕上げるクラシックシーザーサラダ
Classic Caesar Salad Prepared Tableside ¥1,800
- とろとろブッラータチーズとカラフルトマトのカプレーゼ
Creamy Burrata & Colorful Tomatoes Caprese ¥2,350
- お皿に乗せれるだけ盛れる!「オードブルヴァリエ」前菜盛り合わせ
"Hors d'Oeuvre Variés" Chef's Selection of Assorted Appetizers ¥2,600
- クミンが香る人参サラダ「キャロットラペ」
Cumin-scented Carrot Râpée ¥600
- 産直野菜の自家製ピクルス
House-made Pickles with Market Vegetables ¥700

WARM STARTERS 温かい前菜

- トリュフフレンチフライドポテト
Truffle French Fries ¥1,000
- カリカリポテトとベーコンの「クリスピースマッシュポテトサラダ」
Crispy Smashed Potato Salad with Bacon ¥1,400
- ブルーチーズとくるみの奥久慈玉子を使ったふわとろオムレツ
Fluffy Omelet with Blue Cheese & Walnuts made with Okukuji Eggs ¥1,500
- ホワイトアスパラガスのロティ 半熟卵を添えた「ビスマルク風」
Roasted White Asparagus with Soft-boiled Egg, Bismarck Style ¥1,800
- 【OPTION】1本追加 : Add one more spear for an additional ¥600
- 丸ごと玉ねぎのオニオングラタンスープ
Whole Onion Gratin Soup (French Onion Soup) ¥1,500
- 濃厚な蟹のスープ「クラブビスク」
Rich Crab Bisque ¥1,600

Bread

- ブレッド 3種セット
(リエット バター付き)
3-Type Bread Set with Rillettes and Butter
¥2,000

- スキレットフォカッチャ
Skillet Focaccia ¥600
- こだわりミニ食パン
Specialty Mini Bread ¥600
- ココットペストリーブレッド
Cocotte Pastry Bread ¥500

PASTA パスタ

- 自家製ベーコン 奥久慈玉子 スモークチーズの濃厚カルボナーラ トリュフを散らして
Rich Carbonara:House-made Bacon, Okukuji Eggs & Smoked Cheese, Finished with Truffle ¥2,400
- シチリア風 アサリ ボッタルガ フレッシュトマトのカサレッヂ
Sicilian-style Casarecce:Clams, Bottarga & Fresh Tomatoes ¥1,800
- クリスピーグリルベーコンともちもち太麺のナポリタンスパゲティ
Neapolitan-style Spaghetti with Crispy Grilled Bacon & Chewy Thick Noodles ¥1,800
- 国産車海老ともちもち太麺のシュリンプナポリタンスパゲティ
Shrimp Neapolitan-style Spaghetti with Japanese Tiger Prawns & Chewy Thick Noodles ¥2,400
- 豪華ラザニア トリュフクリームソース
Luxurious Lasagna Truffle Cream Sauce ¥2,200

FISH DISHES 魚介料理

- ノルウェーサーモンのパン粉焼き アヴォカドと焦しガーリックバターソース ライム添え
Breaded Norwegian Salmon with Avocado & Browned Garlic Butter Sauce, Lime ¥2,800
- ニューヨーク産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ
Herb-Grilled New Zealand Swordfish, Spicy Fresh Tomato Salsa ¥2,800
- 舌平目とマッシュルームのグラタン仕立て「ソールボンファム」
Sole & Mushroom Gratin "Bonne Femme" ¥3,800
- 丸ごと鮮魚のブイヤベース
Whole Fresh Fish Bouillabaisse ¥4,000

MEAT DISHES 肉料理

- 「カスレ」鴨肉 ソーセージ 白いんげん煮込みのオーブン焼き
Cassoulet: Duck Confit, Sausage and White Bean Casserole, Oven-Baked
1~2人前:¥2,400
3~4人前:¥4,200
- 骨付き国産チキンのつやつやロースト「ハニージンジャーグレイズ」
Glossy Roast Bone-in Japanese Chicken with Honey & Ginger Glaze
¥2,500
- グラスフェッドビーフ ハラミ肉の「ステーキフリッツ」
Grass-fed Beef Hanger Steak "Steak Frites" 200g/¥2,900
- 子羊タンのソテー パセリとニンニクのバター風味 レモンポテトエスプーマ
Sautéed Lamb Tongue with Garlic & Parsley Butter, Lemon Potato Espuma
¥3,000
- 子羊背肉の瞬間燻製
Lightly Smoked Lamb Loin
¥4,800
- 国産牛フィレ肉とフォアグラの「ロッシーニ」トリュフソース
Japanese Beef Tenderloin & Foie Gras "Rossini" with Black Truffle Sauce
¥5,800

Dessert

- アイスクリーム盛り合わせ
Assorted Ice Creams ¥700
- 焼きたてマドレーヌ(6個)
Freshly Baked Madeleines / 6pieces ¥1,000
- 濃厚なショコラートのムース
「ムースオショコラ」
Rich Chocolate Mousse
"Mousse au Chocolat" ¥900
- メープルシロップの風味が効いた
「バスクチーズケーキ」
Basque Cheesecake
with Maple Syrup Aroma ¥900
- エスプレッソを添えた本格ティラミス
Classic Tiramisu served with Espresso ¥950

The
TAILOR YARD
MAIN DINING
Instagram
@tailor_yard_main_dining

