

DINNER menu

COLD STARTERS 冷たい前菜

■ 擦り立てハムと旬のフルーツの一品 Freshly Sliced Ham with Seasonal Fruits	¥1,500 LargeSize (1.5x) :¥2,400
■ 田舎風パテ「パテドカンパーニュ」 Country-style Pâté “Pâté de Campagne”	¥1,450
■ 真鯛と北海道モ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

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

FISH DISHES 魚介料理

■ ノルウェーサーモンのパン粉焼き アヴォカト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プン焼き 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 Tongu 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

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

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チェ 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
■ 贅沢ラザニア トリュフクリームソース Luxurious Lasagna Truffle Cream Sauce	¥2,200

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
■ 濃厚なチョコレートのムース 「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

