

DINNER menu

☆: Recommended dishes/ オススメ

COLD STARTERS 冷たい前菜

- ☆ お皿に乗せられるだけ盛れる!「オードブルヴァリエ」前菜盛り合わせ ¥2,600
"Hors d'Oeuvre Variés" Chef's Selection of Assorted Appetizers
ビュッフェボードよりお好みの料理をお選びいただけます。/ You can choose your favorite dishes from the buffet.
- ☆ その場で仕上げる、削りたての生ハムと旬のフルーツの一皿 ¥1,500
Freshly sliced prosciutto prepared on the spot, served with seasonal fruits Large (1.5x) :¥2,400
- 田舎風パテ「パテドカンパーニュ」 ¥1,450
Country-style Pâté "Pâté de Campagne"
- 真鯛と北海道モzzarellaレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ ¥1,600
Sea Bream & Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa
- その場で仕上げるクラシックシーザーサラダ ¥1,800
Classic Caesar Salad Prepared Tableside
- とろとろ Burrata とカラフルトマトのカプレーゼ ¥2,350
Creamy Burrata & Colorful Tomatoes Caprese
- クミンが香る人参サラダ「キャロットラペ」 ¥600
Cumin-scented Carrot Râpée
- 産直野菜の自家製ピクルス ¥700
House-made Pickles with Market Vegetables

WARM STARTERS 温かい前菜

- トリュフフレンチフライドポテト ¥1,200
Truffle French Fries
- 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」 ¥1,200
Crispy Smashed Potato Salad with Bacon
- ☆ 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 ¥1,500
Fluffy and Creamy Omelette with Okukuji Eggs, Blue Cheese & Walnuts
- 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」 ¥1,800
Roasted White Asparagus with Soft-boiled Egg, Bismarck Style
- 【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 ¥1,500
Whole Onion Gratin Soup (French Onion Soup)
- 濃厚な蟹のスープ「クラブビスク」 ¥1,600
Rich Crab Bisque

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
¥1,600

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

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 ¥2,400
Rich Carbonara: House-made Bacon, Okukuji Eggs & Smoked Cheese, Finished with Truffle
- シチリア風 アサリ ボツタルガ フレッシュトマトのカサレッチェ ¥1,800
Sicilian-style Casarecce: Clams, Bottarga & Fresh Tomatoes
- 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 ¥1,800
Neapolitan-style Spaghetti with Crispy Grilled Bacon & Chewy Thick Noodles
- ☆ 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 ¥2,400
Shrimp Neapolitan-style Spaghetti with Japanese Tiger Prawns & Chewy Thick Noodles
- 贅沢ラザニア トリュフクリームソース ¥2,200
Luxurious Lasagna Truffle Cream Sauce

Mains

クラシックに“熱と香り”を重ねるココット料理。
凝縮された旨味と香ばしさを出来立ての熱とともに味わうメインディッシュ。

FISH DISHES 魚介料理

- サーモンのパン粉焼き アボカドと焦しガーリックバターソース ライム添え ¥2,800
Breaded Baked Salmon with Avocado & Browned Garlic Butter Sauce, served with Lime
- 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 ¥2,800
Herb-Grilled New Zealand Swordfish, Spicy Fresh Tomato Salsa
- ☆ 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」 ¥3,800
Sole & Mushroom Gratin "Bonne Femme"
- ☆ 丸ごと鮮魚のブイヤベース ¥4,000
Whole Fresh Fish Bouillabaisse

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 1~2人前 / 1~2servings : ¥2,400
Cassoulet of Duck, Sausage & White Beans 3~4人前 / 3~4servings : ¥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」 ¥2,500
Glossy Roast Bone-in Japanese Chicken with Honey & Ginger Glaze
- グラスフェッドビーフ ハラミ肉の「ステーキフリッツ」 200g/¥2,900
Grass-fed Beef Hanger Steak "Steak Frites"
- ☆ 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 ¥3,000
Sautéed Lamb Tongue with Garlic & Parsley Butter, Lemon Potato Espuma
- 子羊背肉の瞬間燻製 ¥4,800
Lightly Smoked Lamb Loin
- 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 ¥5,800
Japanese Beef Tenderloin & Foie Gras "Rossini" with Black Truffle Sauce

Dessert

- アイスクリーム盛り合わせ ¥700
Assorted Ice Creams
- ☆ 焼きたてマドレーヌ(6個) ¥1,000
Freshly Baked Madeleines / 6pieces
- 濃厚なチョコレートのムース「ムースオショコラ」 ¥900
Rich Chocolate Mousse "Mousse au Chocolat"
- メープルシロップの風味が効いた「バスクチーズケーキ」 ¥900
Basque Cheesecake with Maple Syrup Aroma
- エスプレッソを添えた本格ティラミス ¥950
Classic Tiramisu served with Espresso
- Steam Brûlée - Rail journey - 目の前で焼き上げるフルーツパフェ ¥1,800
Fruit Parfait Finished with a Caramelized Brûlée Topping at Your Table



The
TAILOR YARD
MAIN DINING

Instagram _____

@tailor_yard_main_dining

