

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"
- サーモンのマリネ パフェーム ド シトロネ ¥1,700
Salmon Marinade with Hints of Lemon
- 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 ¥2,800
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
- オリーブ赤豚のガルビュールスープ ¥1,300
Garbure Soup made with Olive-Fed Duroc Pork
- ☆ 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
- 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)

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
- 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

- 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」 ¥4,500
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

- 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
- 鴨もも肉のコンフィ ソースバルサミコ ¥2,900
Duck Thigh Confit with Balsamic Sauce
- グラスフェッドビーフ ハラミ肉の「ステーキフリッツ」 200g/¥3,500
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
- 香ばしい鴨胸肉のロースト ソースヴァンルージュ ¥4,800
Roasted duck breast with vin rouge sauce
- 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 ¥6,000
Japanese Beef Tenderloin & Foie Gras "Rossini" with Black Truffle Sauce

Dessert

- アイスクリーム盛り合わせ ¥900
Assorted Ice Creams
- ☆ 焼きたてマドレーヌ (6個) ¥1,000
Freshly Baked Madeleines / 6pieces
- ムース・オ・マンゴー ジュレド・ジャスミン ¥1,200
Mango Mousse with Jasmine Jelly
- メープルシロップの風味が効いた「バスクチーズケーキ」 ¥1,200
Basque Cheesecake with Maple Syrup Aroma
- エスプレッソを添えた本格ティラミス ¥1,400
Classic Tiramisu served with Espresso



The
TAILOR YARD
MAIN DINING

Instagram _____

@tailor_yard_main_dining

