

DINNER menu

☆: Recommended dishes/ オススメ

COLD STARTERS 冷たい前菜

☆ 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 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.	¥2,600
☆ 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 Freshly sliced prosciutto prepared on the spot, served with seasonal fruits Large (1.5x) :¥2,400	¥1,500 ¥2,400
▪ 田舎風パテ「パテドカンパーニュ」 Country-style Pâté “Pâté de Campagne”	¥1,500
▪ シルバーサーモンのマリネ パフューム ド シトロン Marinated Silver Salmon with Parfum de Citron	¥1,800
▪ 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 Burrata チーズとカラフルトマトのカプレーゼ Creamy Burrata & Colorful Tomatoes Caprese	¥2,800
▪ 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	¥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	¥1,200
▪ オリーブ赤豚のガルビュールスープ Garbure Soup made with Olive-Fed Duroc Pork	¥1,300
☆ 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 and Creamy Omelette with Okukuji Eggs, Blue Cheese & Walnuts	¥1,500
▪ 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

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 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チェ Sicilian-style Casarecce:Clams, Bottarga & Fresh Tomatoes	¥1,800
▪ 本日のパスタ Today's pasta	¥1,800
▪ 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	¥900
☆ 焼きたてマドレーヌ (6個) Freshly Baked Madeleines / 6pieces	¥1,000
▪ 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	¥1,200
▪ エスプレッソを添えた本格ティラミス Classic Tiramisu served with Espresso	¥1,400

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 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”	¥4,500
☆ 丸ごと鮮魚のナージュスープ仕立て Whole Fresh Fish in Nage Soup	¥4,400

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」 Glossy Roast Bone-in Japanese Chicken with Honey & Ginger Glaze	¥2,700
▪ 鴨もも肉のコンフィ ソースバルサミコ Duck Thigh Confit with Balsamic Sauce	¥3,000
▪ 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/¥3,500
▪ 香ばしい鴨胸肉のロースト ソースヴァンルージュ Roasted duck breast with vin rouge sauce	¥4,000
▪ 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	¥7,000

ディナータイムは上記税込価格にサービス料として
10%を頂戴いたします。
I will have 10% as a service charge to the tax-included
price mentioned above in dinnertime.



The
TAILOR YARD
MAIN DINING

Instagram _____
@ tailor_yard_main_dining

