



## MENU DÉJEUNER

— starter, main course, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物  
¥ 10,000

— starter, 2 main courses, dessert, coffee or tea  
スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物  
¥ 15,000

Fennel with jus, some other raw, lemon and hazelnut  
フェンネルのブレゼとフレッシュなコポー レモンとヘーゼルナッツ

Raw and cooked carrots, yuzu and fresh cheese  
人参 キュイとクリュ 柚子 フロマージュフレ

Stuffed red sweet bell pepper, chorizo and anchovy  
パプリカのファルシ チョリソーとアンチョビ



Cookpot of tomatoes from Hokkaido, horse mackerel and black olives  
北海道産トマトのクックポット 鮭とブラックオリーブ

Grilled bonito, green beans and anchovies  
鰹のグリエ インゲンとアンチョビ

Duckling from Aomori, charred sweet corn, lemon balm condiment  
青森産の鴨 皮付きで炙ったトウモロコシ レモンバームのコンディメント

Wagyu beef, aubergine and perilla  
和牛 茄子と紫蘇

suppl. ¥ 5,500



Confit pineapple, tangy chamomile blossom, frozen coconut  
パイナップルのコンフィ カモミール ココナッツのジヴレ

Cherries with jus, yogurt ice cream, meringue and fresh herbs  
ダークチェリー ヨーグルトのグラス メレンゲとフレッシュハーブ

Rum baba  
ババ オラム

— Chef's menu  
¥ 20,000

Lightly smoked mackerel from Kagawa, fermented mushrooms  
香川産鯖の軽い燻製 茸のフェルメンテーション



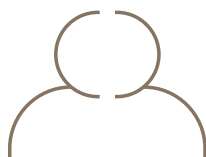
Wagyu beef, aubergine and perilla  
和牛 茄子と紫蘇



Chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo and Yagenbori house shichimi  
ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味



Coffee or tea  
食後のお飲み物



# ESTERRE

## SIGNATURE

旬の最高の食材で仕立てたメニューをお楽しみください。

¥ 33,000

北海道産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア



花ズッキーニ 北海道産フロマージュフレ 再構築したパン エストラゴン



秋田産の鱸 インゲンとヘーゼルナッツ レリボのカイエ ヴァンジョーヌ



和牛 茄子と紫蘇



河内晩柑のコンフィ ジンとバタクベリーのグラニテ



ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味



食後のお飲み物

## MENU CARTE

スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 20,000

スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,000

花ズッキーニ 北海道産フロマージュフレ 再構築したパン エストラゴン

根セロリのクックポット 鯛 胡桃

香川産鯖の軽い燻製 茸のフェルメンテーション

北海道産牡丹海老 滑らかなジュレとゴールドキャヴィア

suppl. ¥ 11,000

剣先イカ 野生のウイキョウ レモン イカ墨

神奈川県産 じゃがいもとケッパー セージのコンディメント

高知産のどぐろ トマトとマジョラム

秋田産の鱸 インゲンとヘーゼルナッツ レリボのカイエ ヴァンジョーヌ

宮城産メカジキ パプリカ ブラックオリーブ 松の実

北海道産乳飲み仔羊 アーティチョーク グリーンタプナード

和牛 茄子と紫蘇

フランス産フロマージュ各種 エステールのセレクション

suppl. ¥ 2,800

蜜蝋で覆って熟成させた山形産チェリー エストラゴン

河内晩柑のコンフィ ジンとバタクベリーのグラニテ

宮崎産マンゴ パッションフルーツとティムールペッパー

沖縄の蜂蜜 セリアルと蜂蜜花粉 シェーブルのカイエ

ル・ショコラ・アラン・デュカスのチョコレートを使用したデザート やげん堀の七味