



## 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  
¥ 9,680

— 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  
¥ 13,310

Chilled white asparagus, blood orange and almond milk  
ホワイトアスパラガスの冷製 ブラッドオレンジ アーモンドミルク

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

Green peas, fresh cheese from Hokkaido, pod jus  
グリーンピース 北海道産のフロマージュフレ サヤのジュ



Cookpot of green asparagus and quail eggs  
グリーンアスパラガスと鶉の卵のクックポット

Grilled gilt head bream, colza blossom, sunflower seed condiment  
目鯛のグリエ 菜花 ヒマワリの種のコンディメント

Roasted Mr. Ishikuro's Guinea fowl, turnip and wild garlic  
石黒氏が育てたパンタード 蕪 野生のガーリック

Wagyu beef, aubergine and perilla  
和牛 茄子と紫蘇

suppl. ¥ 6,050



Soy milk floating island, torrefied hazelnut and black sugar from Okinawa  
豆乳のイルフロッタント ローストしたヘーゼルナッツ 沖縄の黒糖

Strawberries from Tochigi, shiso, chickpea meringue  
栃木産の苺 紫蘇 ヒヨコ豆のメレンゲ

Rum baba  
ババオラム

— Chef's menu  
¥ 20,570

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。

¥ 33,880

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



プロヴァンス産グリーンアスパラガスの炭火焼き 雲丹



三重産のハタ グリーンピースとバジル サヤのエミュルション



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

¥ 20,570

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,410

プロヴァンス産グリーンアスパラガスの炭火焼き 雲丹

根セロリのクックポット 鰯 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. ¥ 12,100

備長炭で焼いた愛知産の鰻 筍 メイヤーレモンの胡椒

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

千葉県産の真鯛 蕪 黒胡麻のコンディメント

九州産鱸 ホワイトアスパラガス 日向夏

三重産のハタ グリーンピースとバジル サヤのエミュルション

千葉県産の仔豚 人参のフォンダン 自家製アリッサ

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. ¥ 3,040

沖縄産パイナップルの串焼き 辛子 自家製スパイス

河内晩柑のコンフィ ジンとバタクベリーのグラニテ

愛知産のリュバーク ピンクペッパーとアロエヴェラ

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