



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

Beetroot in the fireplace, sanma and quail egg
ベトラーブの炭火焼き 秋刀魚と鶉の卵

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

Cauliflower lightly gratinated with Comté, toasted brioche
コンテで軽くグラチネしたカリフラワー プリオッシュのトースト



Cookpot of gourd and persimmon, mustard leaves
バターナッツスクワッシュと柿のクックポット マスタードリーフ

Amberjack from Hokkaido, seasonal mushrooms and green apple
北海道産の鰯 季節の茸 青林檎

Pork from Akita, Anna potatoes and rocket
秋田産の仔豚 ポムアンナ ルッコラ

Wagyu beef, aubergine and perilla
和牛 茄子と紫蘇

suppl. ¥ 6,050



Confit and roasted mikan from Ehime, chestnut ice cream
愛媛産の蜜柑 コンフィとロースト 栗のグラス

Nashi from Chiba and ginger, pear sorbet
千葉産の梨 生姜 洋梨のソルベ

Rum baba
ババオラム

— Chef's menu
¥ 20,570

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



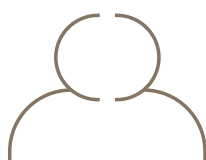
Wagyu beef, aubergine and perilla
和牛 茄子と紫蘇



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ビア



エステールの菜園から届いたカリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ



千葉産スズキ バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ



和牛 茄子と紫蘇



千葉産の梨 ほうじ茶のグラス



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

一 スターター、メイン、デザート、食後のお飲み物

¥ 20,570

一 スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 25,410

エステールの菜園から届いたカリフラワーのロースト 熟成したコンテチーズ

沖縄産黒米のクックポット マコモダケとロケット

宮城産鯖の軽い燻製 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ビア

suppl. ¥ 12,100

備長炭で焼いた千葉産鮎 人参とサフラン

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

神奈川県産金目鯛の松笠焼き 芽キャベツ 蜜柑とブラックカルダモン

千葉産スズキ バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ

山口産のクエ 洋葱のグリエ 貝類とピーナッツ

青森産仔鴨 季節野菜 ヤマモモ

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

栗 青森産カシス ウイスキーキャラメル

千葉産の梨 ほうじ茶のグラス

長野産の林檎 煎り小麦

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