



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

¥ 8,000

— 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

¥ 11,000

Gourds from Tochigi, smoked sardine and bottarga
栃木産のバターナッツスクワッシュ 鰯の燻製 カラスミ

Rabbit from Nagano, carrots and tarragon
長野産ラパン 人参とエストラゴン

Raw and cooked cabbage from Saitama, Comté and hazelnuts
埼玉産のキャベツ クリュとキュイ コンテチーズとヘーゼルナッツ



Cookpot of mushrooms from Chiba and persimmon
千葉産茸のクックポット 柿 マッシュルームのプラリネ

Lightly seared bonito from Chiba, sesame and Tatin-style leeks
軽く焼き色をつけた千葉産戻り鰹 胡麻 洋葱のタタン仕立て

Duck from Saitama in the fireplace, beetroots and blackberries
埼玉産鴨の炭火焼 ビーツとブラックベリー



Crispy buckwheat from Akita, white miso and kasha
秋田産蕎麦粉のクルスティヤン 白味噌とカーシャ

Confit and frozen citrus from Wakayama
和歌山産の柑橘類 コンフィとジヴレ

Rum baba
ババオラム

— Chef's menu

¥ 17,000

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



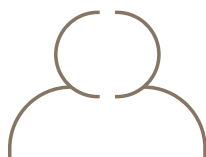
Wagyu beef from Tochigi, aubergine and perilla
栃木産和牛 茄子と紫蘇



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。

¥ 28,000

埼玉産新鮮な野菜 苦みのあるコーヒー風味



オートアルプ産ヒヨコ豆のコンフィ 鰻とキャヴィア



秋田産鱸
バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ アルバ産トリュフ



栃木産和牛 茄子と紫蘇



青森産梨 モミの木と日本酒の風味



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

¥ 17,000

－ スターター、メイン2品、デザート、食後のお飲み物

¥ 21,000

埼玉産新鮮な野菜 苦みのあるコーヒー風味

秋田産蕎麦の実のクックポット 根菜と緑の柿

山口産鯖の軽い燻製 茸のフェルメンテーション

北海道産帆立貝 海藻とブロッコリー

オートアルプ産ヒヨコ豆のコンフィ 鰻とキャヴィア

suppl. ¥ 15,000

青森産蛸 ジャガイモとケッパー セージのコンディメント

和歌山産伊勢海老 キャベツと蜜柑 シヴエのレデュクション

suppl. ¥ 2,000

秋田産鱸 バターナッツとカラスミ 干し草風味の牛乳のカイエ アルバ産トリュフ

京都産鮫鱈 洋葱のグリエ 蜜蝋に包んだヤマモモ

北海道産蝦夷鹿の背肉 ブラックベリーのコンディメント カルドンとピーナッツ

栃木産和牛 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. ¥ 2,500

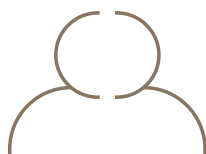
青森産梨 モミの木と日本酒の風味

柑橘類の山椒風味 オリーブオイル カラマンシーのソルベ

茨城産栗の炭火焼き 熟したカシス

沖縄の蜂蜜 セリアルと蜂蜜花粉 シェーブルチーズのカイエ

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



ESTERRE