

ANNIVERSARY DINNER COURSE

アニバーサリー・ディナーコース 10,000
(税込11,000)

Spécialité

十数種類の厳選野菜を使った
ガーデン仕立てのスペシャルサラダ
ローズアロマヴィネグレット

Our Garden-Styled Special Salad,
Made from more than a Dozen Type of Carefully Selected Vegetables
Rose-Scented Vinaigrette

はじまりの一皿

A Plate of Beginnings

国産サーモンのマリネ 茸のグレッグと共に

Marinated Domestic Salmon, Mushroom Grecque

鴨肉のパートフィロ包み ジュドカナール
セロリラブのピューレ

Duck Meat Wrapped In Part Filo, Jus De Canard, Celerirave Puree

鯖のポワレ ブールブランソース
春菊のアクセント

Spanish Mackerel Poêlé, Beurre Blanc Sauce,
Chrysanthemum Accent,

特選和牛とフォアグラのポワレ“ロッシーニ”

トリュフの香るペリゲーソース

Poêlé “Rossini” of Prime Select Wagyu and Foie Gras
Truffle-Scented Périgueux Sauce

シェフ特製デザート

Chef's Special Dessert

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします。
10% service charge will be charged separately during dinner time.

DINNER COURSE

ディナーコース 8,000
(税込8,800)

はじまりの一皿

A Plate of Beginnings

真アジと秋ナスのテリーヌ スモークの香り

Horse Mackerel and Autumn Eggplant Terrine, Smoked Aroma

鴨肉のパートフィロ包み ジュドカナール
セロリラブのピューレ

Duck Meat Wrapped In Part Filo, Jus De Canard, Celerirave Puree

真鯛ロースト クルミと栗のクロッカ
ヴァンブランソース

Roasted Red Sea Bream, Walnut and Chestnut Croquant,
Vin Blanc Sauce

名物タンシチュー 特製デミグラスソース

季節の温野菜と共に

Our Featured Stewed Beef Tongue in our Special Demi-glace
Served with Steamed Seasonal Vegetables

シェフ特製デザート

Chef's Special Dessert

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします。
10% service charge will be charged separately during dinner time.

DINNER COURSE

ディナーコース 6,000
(税込6,600)

はじまりの一皿

A Plate of Beginnings

真アジと秋ナスのテリーヌ スモークの香り

Horse Mackerel and Autumn Eggplant Terrine, Smoked Aroma

シャンピニオンのポタージュ カプチーノ仕立て

Champignon Potage, Cappuccino Style

真鯛ロースト クルミと栗のクロッカ

ヴァンプランソース

Roasted Red Sea Bream, Walnut and Chestnut Croquant,
Vin Blanc Sauce

鴨胸肉のロースト ジュドカナル

Roasted Duck Breast, Jus De Canard

シェフ特製デザート

Chef's Special Dessert

パン Bread

コーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします。
10% service charge will be charged separately during dinner time.



山手十番館
RESTAURANT & CAFE

横浜山手の丘に佇む 歴史薫る洋館

1967年 明治100年祭を記念して誕生した山手十番館。
レトロな塔屋のある洋館と西洋式ガーデンは街のシンボルとして、50年以上の間、
訪れる人のさまざまな思い出を紡いできました。

シェフ特製タンシチューをはじめ、
厳選された食材の魅力を最大限に引き出した料理の数々は、
皆様に永きにわたって愛されています。

7席という限られた空間ならではの温かくきめ細やかなおもてなしで
幸せな思い出のひとつを創ります。

YAMATE - JYUBANKAN

1967: The Yamate Jyuban-kan was built to commemorate the 100th anniversary of the Meiji Era.
Western-style buildings with retro tower houses and Western-style gardens have been symbols of
the city and have stayed in the varied memories of its visitors for more than 50 years.

The varied number of dishes we offer will invoke feelings of traveling through time,
starting with our special beef tongue stew and other traditional staples
that have been loved for many years.

Our chefs offer special full-course menus that include fresh specialties that
fully highlight the local ingredients with their sensibilities and the uniqueness of Yokohama today.

The limited space of 7 seats allows for warm hospitality and attention to detail,
creating moments of beautiful and joyous memories.