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
ガーデン仕立てのサラダ

Our garden-Styled Salad, Made from more than
a Dozen Type of Carefully Selected Vegetables

おもてなしの一口

A Bite of Hospitality

スマガツオのタルタル　茸のデクリネゾン

Little Tuna Tartare with Mushroom Déclinaison

フォアグラのポワレ　安納芋　シェリーの香り

Foie Gras Poêlé with Sweet Potato and Sherry Aroma

甘鯛の鱗焼　焼き茄子　ポワローピネグレット

Crispy-Scaled Tilefish with Grilled Eggplant and Poireau Vinaigrette

特選和牛のポワレ　ソース・ヴァンルージュ

Premium Wagyu Beef Poêlé with Sauce Vin Rouge

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）

おもてなしの一口

A Bite of Hospitality

スマガツオのタルタル　茸のデクリネゾン

Little Tuna Tartare with Mushroom Déclinaison

本日のスープ

Today's Soup

甘鯛の鱗焼　焼き茄子　ポワローピネグレット

Crispy-Scaled Tilefish with Grilled Eggplant and Poireau Vinaigrette

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）

おもてなしの一口
A Bite of Hospitality

カマスのタルト 菊芋のピューレ
Barracuda Tart with Jerusalem Artichoke Purée

本日のスープ
Today's Soup

旬魚のナージュ 浅利のジュと季節野菜
Seasonal Fish Nage with Clam Jus and Seasonal Vegetables

豚ヒレのロースト デュクセルクレーム
Roasted Pork Tenderloin with Duxelles Cream

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年以上もの間、
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ときを創ります。

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.