

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

ズワイ蟹とウドのレムラード タルトランヴェルセ

Snow Crab and Udo Remoulade, Tarte Renversée Style

ホワイトアスパラのデクリネゾン

White Asparagus Déclinaison

サワラのロースト ホタルイカのブルノワゼット

Roasted Spanish Mackerel with Firefly Squid Sauce Beurre Noisette

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

ズワイ蟹とウドのレムラード タルトランヴェルセ

Snow Crab and Udo Remoulade, Tarte Renversée style

本日のスープ

Today's Soup

サワラのロースト ホタルイカのブルノワゼット

Roasted Spanish Mackerel with Firefly Squid Sauce Beurre Noisette

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

ホタルイカと春野菜のシューサレ

Firefly Squid and Spring Vegetable Chou Salé

本日のスープ

Today's Soup

桜鯛のカダイフ包み

Cherry Snapper Wrapped in Kadaïf

仔羊のナヴァラン プランタニエール

Lamb Navarin, Printanière

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.