

## 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

#### 鰻と蛤 青柚子の香り

Eel and Clam with Green Yuzu Fragrance

#### 太刀魚のフリット フルーツマトのソース

Beltfish Fritto with Fruit Tomato Sauce

#### 舌平目とホタテ貝のポワレ 雲丹の風味

Sole and Scallops Poêlé with Sea Urchin Flavor

#### 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グーソース

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)

#### おもてなしの一口

A Bite of Hospitality

#### 真鱈のセジール アオリイカとラタトゥイユ

Seared Horse Mackerel with Bigfin Reef Squid and Ratatouille

#### 太刀魚のフリット フルーツマトのソース

Beltfish Fritto with Fruit Tomato Sauce

#### 鮮魚のポワレ ロメスコソース

Fresh Fish poêlé with Romesco 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)

### おもてなしの一口

A Bite of Hospitality

### 真鰯のセジール アオリイカとラタトゥイユ

Seared Horse Mackerel with Bigfin Reef Squid and Ratatouille

### 本日のスープ

Today's Soup

### 鮮魚のポワレ ロメスコソース

Fresh Fish poêlé with Romesco Sauce

### 鴨のロティ ヴィンコットソース

Roasted Duck with Vincotto 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.



## 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.