

We ask your kind understandings to allow us
a little time as we prepare dishes and cuts after your order.

Pomme Course 10,000yen

【 Amuse Bouches 】

Amuse of the day

【 Choisir un Hors d'Oeuvre Dans une Menu 】

Hors d'oeuvres menu: Please choose one from the <8 dishes>

【 Soupe du Jour 】

Please choose one from the below

Vichyssoise au Potage du Jour Today's vichyssoise or potage
Yukgaejang Soupe Spicy beef Soup (+ 500yen)
with plenty of Yonezawa Beef

【 Poisson du Jour 】

Add the fish dishes + 2,500yen

Rouget de Roche Poelee au Jus de Girolle
Pan fried red mullet with girolle mushroom sauce

【 Premiere Classe E'mince de Boeuf <YONEZAWA> Grille 】

Today's Yonezawa Yakiniku (grilled Japanese Black Cattle beef)

Low-temperature cooked aged beef tongue, round, kavli spencer roll, etc 7 kinds

【 Riz et Nouilles 】

Please choose one from the below

Yamadon <Yamadon>
Premiere Classe Entrecote de Yamadon
Yamadon Special, using one cut Yonezawa beef loin (+ 7,000yen)
Reimen Cold noodles (in Korean style) (+ 500yen)
Yukgaejang Gukbap Spicy beef soup with rice (+ 500yen)

【 Assiette de Dessert de Recommandé 】

Assiette de Dessert du Jour Today's dessert
Glace aux Truffles d'Eté Autumn truffles ice cream (+ 1,200yen)

Fontaine Course 13,000yen

【 Amuse Bouches 】

Amuse of the day

【 Choisir un Hors d'Oeuvre Dans une Menu 】

Hors d'oeuvres menu: Please choose one from the <13 dishes>

【 Soupe du Jour 】

Please choose one from the below

Vichyssoise au Potage du Jour Today's vichyssoise or potage

Yukgaejang Soupe Spicy beef Soup

with plenty of Yonezawa Beef

(+ 500yen)

【 Poisson du Jour 】

Add the fish dishes + 2,500yen

Rouget de Roche Poeele au Jus de Girolle

Pan fried red mullet with girolle mushroom sauce

【 Premiere Classe E'mince de Boeuf <YONEZAWA> Grille 】

Today's Yonezawa Yakiniku (grilled Japanese Black Cattle beef)

Low-temperature cooked aged beef tongue, rib eye roll, round, kavli spencer roll, etc 7 kinds

【 Riz et Nouilles 】

Please choose one from the below

Yamadon <Yamadon>

Premiere Classe Entrecote de Yamadon

Yamadon Special, using one cut Yonezawa beef loin

(+ 7,000yen)

Reimen Cold noodles (in Korean style)

(+ 500yen)

Yukgaejang Gukbap Spicy beef soup with rice

(+ 500yen)

【 Assiette de Dessert de Recommandé 】

Assiette de Dessert du Jour Today's dessert

Glace aux Truffles d'Eté Autumn truffles ice cream

(+ 1,200yen)

Vent Course 18,000yen

【 Amuse Bouches 】

Amuse of the day

【 Choisir un Hors d'Oeuvre Dans deux Menu 】

Hors d'oeuvres menu: Please choose two from the <13 dishes>

【 Soupe du Jour 】

Please choose one from the below

Vichyssoise au Potage du Jour Today's vichyssoise or potage
Yukgaejang Soupe Spicy beef Soup with
plenty of Yonezawa Beef

【 Poisson du Jour 】

Rouget de Roche Poêlée au Jus de Girolle
Pan fried red mullet with girolle mushroom sauce

【 Premiere Classe E'mince de Boeuf <YONEZAWA> Grille 】

Today's Yonezawa Yakiniku (grilled Japanese Black Cattle beef)

Japanese Black cattle tongue, sirloin, spencer roll, etc 7 kinds

【 Riz et Nouilles 】

Please choose one from the below

Yamadon <Yamadon>
Premiere Classe Entrecote de Yamadon
Yamadon Special, using one cut Yonezawa beef loin (+ 6,000yen)
Reimen cold noodles (in Korean style)
Yukgaejang Gukbap Spicy beef soup with rice

【 Assiette de Dessert de Recommandé 】

Assiette de Dessert du Jour Today's dessert
Glace aux Truffes d'Éte Autumn truffles ice cream (+ 1,200yen)

Ciel Course 23,000yen

【 Amuse Bouches 】

Amuse of the day

【 Choisir un Hors d'Oeuvre Dans deux Menu 】

Hors d'oeuvres menu: Please choose two from the <13 dishes>

【 Soupe du Jour 】

Please choose one from the below

Vichyssoise au Potage du Jour Today's vichyssoise or potage

Yukgaejang Soupe Spicy beef Soup
with plenty of Yonezawa Beef

【 Poisson du Jour 】

Rouget de Roche Poêlée au Jus de Girolle

Pan fried red mullet with girolle mushroom sauce

【 Entre-deux 】

Granite ou Sorbe

Palate freshener of granite or sorbet

【 Première Classe E'mince de Boeuf <YONEZAWA> Grille 】

Today's Yonezawa Yakiniku (grilled Japanese Black Cattle beef)

Japanese Black Cattle tongue, sirloin, tenderloin, chuck flap, etc 7 kinds

【 Riz et Nouilles 】

Please choose one from the below

Yamadon <Yamadon>

Première Classe Entrecote de Yamadon

Yamadon Special, using one cut Yonezawa beef loin (+ 5,000yen)

【 Assiette de Dessert de Recommandé 】

Assiette de Dessert du Jour Today's dessert

Glace aux Truffes d'Éte Autumn truffles ice cream (+ 1,200yen)

Montagne Course 30,000yen

【 Amuse Bouches 】

Amuse of the day

【 Choisir un Hors d'Oeuvre Dans deux Menu 】

Hors d'oeuvres menu: Please choose two from the <12 dishes>

【 Entrée Froide 】

Langoustine Poêlée aux Jus de Cepes

Pan fried clawed lobster from France,
with Porcini mushroom sauce

【 Poisson du Jour 】

Rouget de Roche Poêlée au Jus de Girolle

Pan fried red mullet with girolle mushroom sauce

【 Entre-deux 】

Granite ou Sorbe

Palate freshener of granite or sorbet

【 Première Classe E'mince de Boeuf <YONEZAWA> Grille 】

Today's Yonezawa Yakiniku (grilled Japanese Black Cattle beef)

Top quality sites only, including Yonezawa beef Chateaubriand

【 Riz et Nouilles 】

Please choose one from the below

Yamadon <Yamadon>

Première Classe Entrecôte de Yamadon

Yamadon Special, using one cut Yonezawa beef loin

(+ 4,000yen)

【 Assiette de Dessert de Recommandé 】

Seasonal Dessert Recommendation

Assiette de Dessert du Jour et Glace aux Truffes d'Éte

Today's dessert with autumn truffles ice cream