



*Diner*

*Ma Cuisine*

「今日の最高の食材に対して最適な調理を施す」

その銀の理を大切にしているからこそ

当店は産地・調理法を記載致しておりません。

食材と調理法の組み合わせはまさに一期一会。

「今日しか起こらない奇跡」への追求が銀の料理です。

そしてその奇跡の一皿とお客様との出会いこそが一度きりの機会。

今日という時間に、銀の料理との一期一会をお楽しみください。

*Nanase Yamada.*

# *Menu des Gourmands*

シェフお任せのコースになっております。  
ご希望の食材等、御座いましたらお申し付けください。

*¥10,000 ~ 25,000*

(要予約)

# Menu les Couleurs de l'été

*Amuse-bouche*

一口の楽しみ

*Foie-gras / Congre*

フォアグラ / 穴子

*Ayu / Oursin / Tomate*

鮎 / 海胆 / トマト

*Ris de veau / Truffe*

胸腺肉 / トリュフ

*Poisson du jour*

本日の鮮魚料理

*Agneau / Aubergine*

仔羊 / 茄子

*Fromage*

チーズ

*Mangue*

マンゴー

*Café / Mignardise*

コーヒー / 小菓子

¥13,000

# Menu Dégustation

*Amuse-bouche*

一口の楽しみ

*Homard / Oursin*

オマール海老 / 海胆

*Porc / Truffe*

豚 / トリュフ

*Poisson du jour*

本日の鮮魚料理

*Veau / Tomate*

仔牛 / トマト

*Melon*

メロン

*Café / Mignardise*

コーヒー / 小菓子

¥6,800