



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 du Printemps

Amuse-bouche

一口の楽しみ

Poulet / Foie-gras

鶏 / フォアグラ

Asperge Blanche / Crustacés

白アスパラガス / 甲殻類

Rognon / Trufe

ロニョン / トリュフ

Poisson du jour

本日の鮮魚料理

Veau / Pomme

仔牛 / 林檎

Fromage

チーズ

Sakura

桜

Café / Mignardise

コーヒー / 小菓子

¥13,000

Menu Dégustation

Amuse-bouche

一口の楽しみ

Pousse de bambous / Coquillages / Plantes Sauvages Comestibles

筍 / 貝 / 山菜

Poulet / Graine de légumineuses

鶏 / 豆

Poisson du jour

本日の鮮魚料理

Agneau / Herbes

仔羊 / 香草

Frais

苺

Café / Mignardise

コーヒー / 小菓子

¥6,800