



Breath of Summer.

2026 Summer — Our Menu

IG @247.restaurant

PHONE 045.222.6522

Minatomirai, YOKOHAMA

写真はイメージです。仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。

If you have any concerns about food allergies, please inform our staff.



We add 400yen Amuse charge(seat fee) to the bill. All price include tax.

17時以降はアミューズ席料]お一人さま400円(税込)を頂戴しております。○内はすべて税込価格です。

24/7 restaurant へ、ようこそ。

Recommend

具材を包んだ断面がたのしい
パロティース、生ハムやラタトゥイユなどの盛り合わせです。

hors d'oeuvre

24/7 アンティパスト ミスト

2,000 (2,200)



Aperitif

食前酒

Sparkling wine, Valdivieso Brut (glass)

グラススパークリング バルディビエソ 591 (650)

Mandarin Sangria

みかんサンテリア 791 (870)

Craft Beer BREWDOG PUNK IPA

ブルュードック パンク IPA 736 (810)

Appetizer

Cold dish

まずは乾杯のおともに。



Homemade pickles
自家製ピクルス
464 (510)



Raw ham
生ハム
773 (850)

Hot dish

温菜。

じゃがいもとチーズの濃厚クリーミーな味わい。もったりしたたのしい食感を熱々のうちに召し上がれ。



Herb french fries
ハーブフライポテト
664 (730)



Mozzarella mashed potatoes
モッツアレラチーズを使った伸びるマッシュポテト
655 (720)

Ajillo

アヒージョ。



Ajillo, shrimp and mushrooms
海老とマッシュルームのアヒージョ
1,100 (1,210) バゲットスライス付き



Ajillo, mozzarella and tomatoes and basil
モッツアレラチーズとトマト、バジルのアヒージョ
1,000 (1,100) バゲットスライス付き

with

アヒージョのバケットおかわりや、マッシュポテトと一緒に。
Baguette Slices バゲットスライス〔4枚〕 200 (220)

Seasonal

Fish

季節の鮮魚。

季節のお魚。



Seasonal fresh carpaccio
季節で替わる
鮮魚のカルパッチョ
1,409 (1,550)



Seasonal fish and summer vegetables
with balsamic and genovese sauce
旬のお魚と夏野菜のオープン焼き
バルサミコとジェノベーゼ
1,536 (1,690)

写真はイメージです。仕入れ状況により、季節の食材は変更になる場合がございます。

Vegetable

唆るサラダ。



Caesar salad, cheese and soft-boiled egg
たっぷりチーズと半熟卵のシーザーサラダ
1,100 (1,210)

本日の主役として召し上がって欲しいお肉料理。

Main



La viande fait la chair, le pain fait le ventre et le vin mene la danse.



Low-temperature roasted herb-Sangen-pork

ハーブ三元豚の低温ロースト マスタードのソース

1,800 (1,980)

フォンドヴォーをベースとしたベーコンの香り良いマスタードソースと一緒。

Chicken thigh confit

大山鶏もののコンフィ 粒マスタード添え

1,345 (1,480)

オリーブオイルやごま油で香りつけたコンフィ。マスタードをつけてどうぞ。

Steak frites and red wine butter

赤ワインバターで食べる国産牛ステーキフリット

3,182 (3,500)

焼いたお肉の熱で、コクを凝縮させた赤ワインバターがじんわり溶けます。



Bolognese with eggplant and cheese
茄子とチーズのボロネーゼ

1,391 (1,530)



Mentaiko cream pasta with mozzarella and eggplant
とろーりモッツァレラと茄子の明太子クリーム

1,491 (1,640)



季節限定

Anchovy pasta with squid and cabbage
イカとキャベツのアーリオ・オーリオ

1,545 (1,700)



季節限定

Tomato cream sauce with scallops and zucchini
ホタテとズッキーニのトマトクリームパスタ

1,545 (1,700)



季節限定

Carbonara, Tandoori Chicken and Corn
タンドリーチキンとトウモロコシのカルボナーラ

1,545 (1,700)

with

パスタと一緒に。

Baguette

バゲット

400 (440)



季節限定

Lasagna with minced pork & lemon sauteed cabbage
レモン薫るキャベツと挽肉のラザニア

1,545 (1,700)

仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。

至福のひとつに。

Dessert



白桃の丸ごとコンポートを半分、
透き通って涼やかな
白桃のジュレと合わせました。
ラズベリーの酸味もアクセントになります。
みずみずしい、甘くやさしい味わいの一皿です。

季節限定

White peach compote and peach sorbet
白桃コンポートとピーチソルベ

1,000 (1,100)

京都宇治で

460 余年の歴史を持つ茶園

「藤井茶園」の上質な抹茶を使用した
口溶けなめらかな濃厚モンブラン。

Matcha mont blanc
抹茶のモンブラン

1,364 (1,500)



French toast with berries

フレンチトースト ベリー 1,091 (1,200)



Gateau chocolat

ガトーショコラ 691 (760)



Crème brûlée

クレームブリュレ 764 (840)



2 types of ice

アイス 2種 627 (690)