

# À la carte Menu | ア・ラ・カルト

12:00~21:30 (L.O)

Served period / 15 May 2024 – 16 July 2024

## APPETIZER 前菜

“Bagna Cauda” with <i>Miura</i> vegetables 12 品目の三浦野菜のバーニャカウダ	¥2,800
Caprese salad of mozzarella cheese from Hokkaido and tomatoes 北海道産モッツアレッタとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,000
Romaine lettuce caesar salad with prosciutto and Japanese style half boiled egg ロメインレタスのシーザーサラダ 生ハムと温泉卵添え	¥2,800
Smoked salmon with sour cream スモークサーモンとサワークリーム	¥3,000
Prosciutto and salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	¥3,200
Assorted cheeses 熟成チーズの盛り合わせ	¥3,200
Garlic toast ガーリックトースト	¥1,200
French fries with truffle salt フライドポテト トリュフ風味	¥1,200

## SOUP スープ

Pier 8 style onion gratin soup Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥2,000
Clam chowder クラムチャウダー	¥2,000
Minestrone soup ミネストローネ	¥1,600

## KIDS MEAL お子様料理

Kids meal 【Soup, salad, main dish and dessert】 Main dish (Hamburger steak, fried egg, sausage and French fries) お子様プレート 【スープ、サラダ、メインディッシュ、デザート】 メインディッシュ (ハンバーグ、目玉焼き、ソーセージ、フライドポテト)	¥4,000
--	--------

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## LIGHT MEAL 軽食

Japanese beef burger 国産牛のビーフバーガー	¥3,600
Pork cutlet burger 三元豚のポークカツバーガー	¥3,200
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥2,800
Fish burger フィッシュバーガー	¥2,600
Beef tongue curry with Japanese style soft boiled egg (served until 17:00) 牛タンカレー 温泉卵添え (17:00 までのご提供)	¥3,200
Stewed Japanese beef burger with red wine, served with toasted baguette slices (Rice instead of baguette available for an additional ¥200.)	¥3,200
国産牛ハンバーグの赤ワイン煮込み バゲット添え (+¥200 でライスに変更可能)	¥2,600
Pasta of the day 本日のパスタ	

## SEAFOOD 魚料理

Pier 8 style acqua pazza Pier 8 特製魚介のアクアパッツァ	¥5,800
Lightly baked cheese risotto with acqua pazza soup (If you have ordered acqua pazza, this risotto is available for an additional ¥1,200.) アクアパッツァのスープと楽しむ焼きチーズリゾット (アクアパッツァをご注文のお客様限定)	¥1,200
Steamed mussels with white wine ムール貝の白ワイン蒸し	¥2,400
Fish dish of the day 本日の魚料理	ASK

## MEAT 肉料理

Roasted chicken with lemon and rocket (half size / 2-3 servings) ローストチキン レモンとルッコラ添え (ハーフサイズ / 2~3名様分)	¥7,200
“Wagyu” beef fillet steak with Italian black truffles 黒毛和牛フィレ肉のポワレ (150g) イタリア産黒トリュフのラペ	¥13,200
Roasted lamb rack with garlic rosemary 仔羊背肉のロースト ガーリックとローズマリーの風味	¥7,200
Meat dish of the day 本日の肉料理	ASK

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

## DESSERT デザート

Pier 8 special cheese cake (Limited quantity) Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定)	¥1,800
Strawberry short cake with ice cream (Limited quantity) 苺のショートケーキ アイスクリーム添え (数量限定)	¥1,800
Classic Gâteau chocolate with Crème chantilly クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティを添えて	¥1,800
Seasonal fruit parfait 季節のパルフェ	¥2,800
Pudding a la mode プリン・ア・ラ・モード	¥1,800
Ice cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry) with seasonal fruit アイスクリーム 季節のフルーツ添え (バニラ/チョコレート/ストロベリー)	¥1,400
Dessert of the day 本日のデザート	¥1,800
Soda float of the day 本日のクリームソーダ	¥1,200

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。