

## Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

¥ 15,000

Served period / 17 July 2024 – 17 September 2024

Amuse

アミューズ

Striped yellow jack carpaccio with herb salad and lemon dressing

縞鯨のカルパッチョ ハーブサラダ添え レモンドレッシング

Soup of the day

本日のスープ

Garlic breadcrumb crusted sea bream with half boiled egg and herb sauce

真鯛のペルシヤード グリビッシュソース

Wagyu beef filet steak with Italian black truffles

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産黒トリュフのラペ

No-bake cheesecake with fresh cream sauce

フロマージュ・クリュ クレームラフィネソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

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。

## Dinner Course

CHEF'S DINNER | シェフズディナー

¥ 18,000

Served period / 17 July 2024 – 17 September 2024

Amuse

アミューズ

Caviar with seven condiments, Pier 8 style

キャビアと7種のコンディメント Pier 8 スタイル

Deep-fried conger eel with mixed salad and apple vinegar (concentrated) dressing

セモリナ粉で揚げた穴子のフリット 濃縮リンゴ酢を使ったサラダ仕立て

Soup of the day

本日のスープ

Baked scabbard fish with white balsamic vinegar and dried fig sauce

太刀魚のオープン焼き ホワイトバルサミコとドライイチジクのヴィネグレット

Wagyu beef fillet steak with Italian black truffles

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産黒トリュフのラベ

Tropical fruit tart with salty ice cream and passion fruit sauce

トロピカルフルーツのタルト 塩アイスクリームとパッションフルーツのソース

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

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。