

**Restaurant & Bar**

# LARBOARD

**Dinner Menu**

# LARBOARD

## THE ORIENTAL

¥9,000

本日のアミューズ ～食前のお楽しみ～

Amuse Bouche

空豆とグリエールチーズのロースト

グアンチャーレとフルーツトマトのサラダ添え

Broad Beans and Gruyere Cheese Gratin with Guanciale and Tomato Salad

本日のスープ

Soup of The Day

鮮魚のソテー フレッシュトマトソースとボツタルガ添え

Pan-fried Fresh Fish with Fresh Tomato Sauce and Botargo

牛フィレ肉のソテー アスパラガス添え

山手元町ピュアハニーとマスタードのソース

Beef Tenderloin Steak with Asparagus and Honey Mustard Sauce

アールグレイのババロア 柑橘フルーツと自家製バ ヴァニラアイス添え

Earl Grey Bavaois with Citrus Fruit and Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

フランス風焼き菓子

Petit Four

Pair your menu with 4 glasses of matching wine.

ペアリンググラスワイン 4 種付きディナー

¥13,500

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。  
Please ask our staff for ingredients contained in our products.

# LARBOARD

## LARBOARD

¥16,000

本日のアミューズ ～食前のお楽しみ～

Amuse Bouche

魚介のマリネ サラダ仕立てシトラス風味

Marinated Seasonal Seafood with Salad and Citrus Flavor

フォアグラとマグロのアンサンブル 熟成バルサミコソース

Grilled Tuna Fish and Foie Gras with Balsamic Vinegar Sauce

オマール海老のキャベツ包み

アメリカンソースとバジルペースト添え

Lobster Wrapped in Cabbage with American Sauce and Basil Paste

国産牛鞍下肉のチャコールグリル 柚子胡椒ソース

Grilled Beef Sirloin with “Yuzukoshou” Sauce

熟成フロマージュ ドライフルーツとナッツ

Cheese with Dried Fruit and Nuts

チェリー酒を煮詰めたチェリージュビレ パルミエ添え

～ピスタチオクリーム、自家製パ ヴァニラアイス、パイ～

“Cherry Jubilee” with Palmier ～Pistachio Cream, Vanilla Ice Cream and Pie～

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

日替わりのフランス風焼き菓子

Petit Four

Pair your menu with 6 glasses of matching wine.

ペアリンググラスワイン 6種付きディナー

¥23,500

上記は税金・サービス料込みの料金です。  
Tax and service charge included.