

Restaurant & Bar

LARBOARD

Dinner Menu

LARBOARD

平日限定メニュー
Weekday Menu

LARBOARD

¥8,000

五種の味覚のアミューズ
Five Different Kinds of Taste Amuse

ニューカレドニア産天使海老と紅芋のパンケーキ
New Caledonian Angel Shrimp and Purple Yam Pancake

本日の温かい一皿
Today's Hot Dish

メインディッシュ
Main Dish

下記より好きな物をお選びください
Please choose one dish from below.

本日の鮮魚
Today's Fish

やまゆりポーク背肉のグリル 柚子胡椒風味
Yuzu Pepper Flavored Grilled YAMAYURI Pork

ホロホロ鶏胸肉のソテー シェリービネガールの効いたソース
Guinea fowl Sauté with Sherry Vinegar Sauce

パティシエおすすめデザート
Pastry's Recommendation

LARBOARD

LARBOARD

¥10,000

五種の味覚のアミューズ
Five Different Kinds of Taste Amuse

赤座海老とブリオッシュフレンチトースト
Brioche French Toast with Langoustine

本日の鮮魚
Today's Fish

メインディッシュ
Main Dish

下記よりお好きな物をお選びください
Please choose one dish from below.

牧草牛フィレ肉のポワレ マッシュルームのフリカッセ コニャックの香り
Cognac Flavored Grass-Fed Beef Poêlé with Mushroom Fricassee

フランス産鴨胸肉のグリル ミックススパイスの香り
Mix Spices Flavored Grilled French Duck Breast

オーストラリア産仔羊背肉のグリル バジルの香り
Basil Flavored Grilled Australian Lamb

ホロホロ鶏胸肉のソテー シェリー酒ビネガー効いたソース
Guinea fowl Sauté with Sherry Vinegar Sauce

本日の小さなデザート
Today's Small Dessert

カボチャのフォンダン・ショコラ モンブラン仕立て
Mont Blanc Style Pumpkin Chocolate Fondant

ペアリンググラスワイン4種付きディナー ¥13,800

LARBOARD

Seasonal Course “Queen Flower”

¥12,000

五種の味覚のアミューズ
Five Different Kinds of Taste Amuse

帆立貝とイチジク、ビーツのマリネ 淡いムースとブロッコリーのシャーベット
Marinated Scallop, Fig, and Beetroot with Yogurt Mousse and Broccoli Solbet

オマール海老と茸のフリカッセ 森のイメージで
Lobster and Mushroom Fricassee

本日の鮮魚
Today's Fish

メインディッシュ
Main Dish

下記より好きな物をお選びください
Please choose one dish from below.

フランス産鴨胸肉のグリル ミックススパイスの香り
Mix Spices Flavor Grilled French Duck Breast

オーストラリア産仔羊背肉のグリル バジルの香り
Basil Flavor Grilled Australian Lamb

国産牛サーロインのグリル 赤ワイン風味レフォールソース
Grilled Japanese Beef Sirloin with Red Wine Flavored Horseradish Sauce

国産牛フィレ肉のステーキ マッシュルームのフリカッセ マデイラ酒の香り
Madeira Flavor Japanese Beef Tenderloin Stake with Mushroom Fricassee

オレンジのタルト ピスタチオの香り
Pistachio Flavored Orange Tart

カボチャのフォンダン・ショコラ モンブラン仕立て
Montblanc Style Pumpkin Fondant Chocolate

ペアリンググラスワイン 5種付きディナー ¥16,800

LARBOARD

Chef's Course " Y "

¥16,000

シェフ吉本のこだわりのコース

料理とデザートを合わせ全9皿

五感全てを使いお楽しみください。

詳細につきましてはスタッフまでお尋ねください。

Chef Yoshimoto's Exclusive Course.

9 dishes including 2 desserts.

All of our ingredients are purchased and served on the best dish of the day.

Please ask to staff for the details.

Including 7 glasses of matching wine.

ペアリンググラスワイン 7種付きディナー

¥22,800

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