

Restaurant & Bar

LARBOARD

Lunch Menu

LARBOARD

LIGHT LUNCH

¥3,500

サラダまたはスープ / SALAD or SOUP

以下より1品お選びください Please choose one item from below.

スモークサーモンとフレッシュ・ミックスサラダ

Fresh Mixed Salad with Smoked Salmon

または / or

本日のスープ

Today's Soup

メイン / MAIN

以下より1品お選びください Please choose one item from below.

本日のパスタ

Today's Pasta

クラブハウスサンドイッチ

Clubhouse Sandwiches

小海老とアボカド、レタスのスパイシーサンド

Shrimp, Avocado and Lettuce Spicy Sandwiches

季節の信玄鶏の煮込み

Seasonal Stewed SHINGEN Chicken

豆と地野菜のベジタブルカレー

Beans and Local Vegetable Curry

コーヒーまたは紅茶 / COFFEE or TEA

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

LARBOARD

LUNCH COURSE

¥4,500

5種の味覚のアミューズ
Five Different Kinds of Taste Amuse

自家製スモークサーモンと紅芋のパンケーキ 半熟卵のフォンダンと共に
Homemade Smoked Salmon and Purple Yam Pancake with Soft-Boiled Egg Fondant

本日のスープ
Today's Soup

メインディッシュ / **Main Dish**

本日の鮮魚
Today's Fish

または / or

やまゆりポークロースのグリエ 柚子胡椒風味
Yuzu Pepper Flavored Grilled YAMAYURI Pork

または / or

信玄鶏腿肉のファルス パン粉焼き シャルトリューズのソース
SHINGEN Chicken Farce with Bread Crumbs and Chartreuse Sauce

季節の抹茶ティラミス マスカルポーネのエスプーマ
Seasonal Matcha Tiramisù with Mascarpone Espuma

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

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

LARBOARD

SEASONAL COURSE

¥6,000

5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の海老のマリネとイチジク、ビーツのサラダ
Marinated New Caledonian Angel Shrimp with Fig and Beetroot Salad

本日のスープ

Today's Soup

本日の鮮魚

Today's Fish

メインディッシュ / Main Dish

やまゆりポークロースのグリエ 柚子胡椒風味

Yuzu Pepper Flavored Grilled YAMAYURI Pork

または / or

信玄鶏腿肉のファルス パン粉焼き シャルトリューズソース
SHINGEN Chicken Farce with Bread Crumbs and Chartreuse Sauce

または / or

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

季節の抹茶ティラミス マスカルポーネのエスプーマ

Seasonal Matcha Tiramisù with Mascarpone Espuma

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

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

CHEF'S COURSE

¥8,000

5種の味覚のアミューズ
Five Different kinds of Taste Amuse

帆立貝のマリネとブリオッシュフレンチトースト
Marinated Scallop with Brioche French Toast

天使海老と茸のフリカッセ 森のイメージで
Angel Shrimp and Mushroom Fricassee

本日の鮮魚
Today's Fish

メインディッシュ / **Main Dish**

やまゆりポークロースのグリル 柚子胡椒風味
YUZU Pepper Flavored Grilled YAMAYURI Pork

または / or

ニュージーランド産牧草牛フィレ肉のステーキ コニャックの香り
Cognac Flavored New Zealand Grass Fed Beef Fillet Stake

または / or

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 Duck Breast

クレーム・ダンジュ
Crémet d'Anjou

季節の抹茶ティラミス マスカルポーネのムース
Seasonal Matcha Tiramisù with Mascarpone Espuma

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea