

# LARBOARD

## LARBOARD

¥8,000

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

横浜野菜を使ったアンショワヤード仕立てのサラダ 生野菜と火を入れた野菜で  
YOKOHAMA Vegetables Salad with Anchovy Sauce

本日の温かい一皿  
Today's Hot Dish

メインディッシュ  
Main Dish

\*\*\*\*\*

ホロホロ鶏胸肉の低温ロースト 2種類のソース  
Low Temperature Roasted Guinea Fowl with Two Different Kinds of Sauce

又は/ Or

仔牛のメダイヨン アロマティックレギュームとバジルのアロマ  
Veal Sauté with Potherb and Basil Sauce

\*\*\*\*\*

林檎とフロマージュ・ブランのコンポジション ミントとライムの香り  
Mint and Lime Flavored Apple Sorbet with Fromage Blanc Mousse

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 “Vert”

¥12,000

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

横浜野菜を使ったアンショワヤード仕立てのサラダ 生野菜と火を入れた野菜で  
YOKOHAMA Vegetables Salad with Anchovy Sauce

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 Dish

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.

\*\*\*\*\*

ニュージーランド産 仔羊背肉のグリル バジルの香り  
Basil Flavored Grilled New Zealand Lamb

又は / Or

国産牛サーロインのグリル 酸味の効いたシェリー酒ビネガーのソース  
Grilled Japanese Beef Sirloin with Sherry Vinegar Sauce

\*\*\*\*\*

プティ・デザート  
Petit Dessert

フォンダン・ショコラ 抹茶の香り モンブラン仕立て  
Matcha Flavored Montblanc Style Fondant Chocolate

ペアリンググラスワイン 5種付きディナー ¥16,800

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

# 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8皿

五味全てを感じながらお楽しみください。

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.

8 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 6 glasses of matching wine.

ペアリンググラスワイン 6種付きディナー

¥21,800

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