

# 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

信玄鶏のクリーム煮込み  
Stewed SHINGEN Chicken

コーヒーまたは紅茶 / COFFEE or TEA

# LARBOARD

## LUNCH COURSE

¥4,500

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

炙りカンパチのマリネ ヨーグルトムースとブロッコリーシャーベットと共に  
Marinated Seared Amberjack with Yogurt Mousse and Broccoli Sorbet

本日のスープ  
Today's Soup

\*\*\*

メインディッシュ / **Main Dish**

やまゆりポークロースのピカタ 黒オリーブの香り  
Black Olive Flavored YAMAYURI Pork Piccata

または / or

信玄鶏腿肉のフリカッセ 白ワイン風味  
White Wine Flavored Stewed SHINGEN Chicken

\*\*\*

苺の抹茶ティラミス、マスカルポーネのエスプーマ  
Strawberry and Matcha Tiramisù with Mascarpone Espuma

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

# LARBOARD

## SEASONAL COURSE

¥6,000

5種の味覚のアミューズ

Five Different kinds of Taste Amuse

パルマ産生ハムとブリオッシュフレンチトースト オレンジの香り  
Prosciutto and Brioche French Toast with Orange Flavored Mousse

本日のスープ

Today's Soup

本日の鮮魚

Today's Fish Dish

\*\*\*

### メインディッシュ / Main Dish

やまゆりポークロースのピカタ 黒オリーブの香り  
Black Olive Flavored YAMAYURI Pork Piccata

または / or

信玄鶏腿肉のフリカッセ 白ワイン風味  
White Wine Flavored Stewed SHINGEN Chicken

または / or

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

\*\*\*

苺の抹茶ティラミス マスカルポーネのエスプーマ  
Strawberry and 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

魚介のマリネとマスカルポーネのコンビネーション  
Marinated Seafood with Mascarpone Cheese Mousse

フォワグラと茸のフリカッセ 森のイメージで  
Foie Gras and Mushroom Fricassee

本日の鮮魚  
Today's Fish Dish

\*\*\*

メインディッシュ / **Main Dish**

ニュージーランド産 牧草牛フィレ肉のステーキ アロマティックレギューム  
New Zealand Grass Fed Beef Tenderloin Steak with Madeira and Potherb Sauce

または / or

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 New Zealand Grilled Lamb

または / or

フランス・シャラン産 鴨胸肉のグリル ミックススパイスの香り  
Mix Spices Flavored Grilled Challandais-Duck Breast

\*\*\*

クレーム・ダンジュ  
Crémet d'Anjou

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

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.