

Restaurant & Bar

LARBOARD

LUNCH COURSE

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.

料金は税金・サービス料込みです。
Tax and service charge included.

LARBOARD

“ Terrace Course “

¥4,500

【テラス確約】WEB予約限定 コースメニュー

※ ホテルホームページの予約画面よりご予約ください。

三浦野菜のジャルダンサラダ
Jardin Style MIURA Vegetable Salad

本日のスープ
Soup of the Day

MAIN DISH

牧草牛フィレ肉 マッシュルームのグラティネ
Grilled New Zealand Beef Filet and Mushroom Gratin

OR

シャラン産 鴨胸肉のグリル ヴィオレマスタード風味
Violet Mustard Flavored Grilled Challandais Duck Breast

柑橘のジュレ ヴェルベーンの香り
Lemon Verbena Flavored Citrus Jello

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

“ Seasonal Course “

¥6,000

季節限定のコースメニュー

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

三浦野菜のジャルダンサラダ
Jardin Style MIURA Vegetable Salad

本日のスープ
Soup of the Day

MAIN DISH

牧草牛フィレ肉 マッシュルームのグラティネ
Grilled New Zealand Beef Filet and Mushroom Gratin

OR

シャラン産 鴨胸肉のグリル ヴィオレマスタード風味
Violet Mustard Flavored Grilled Challandais Duck Breast

柑橘のジュレ ヴェルベーンの香り
Lemon Verbena Flavored Citrus Jello

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

“ Chef’s Course “

¥8,000

シェフ吉本こだわりのコースメニュー

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

アスパラガスと魚介のマリネ レモンの香り
Lemon Flavored Marinated Asparagus and Seafood

本日のスープ
Soup of the Day

本日の鮮魚
Fish Dish of the Day

MEAT DISH

ニュージーランド産 仔羊背肉のグリル スパイスの香り
Spices Flavored Grilled New Zealand Lamb Rack

OR

アンガス牛ロースのグリル 赤ワインマスタード風味
Red Wine Mustard Flavored Grilled Angus Loin

柑橘のジュレ ヴェルベーンの香り
Lemon Verbena Flavored Citrus Jello

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea