

**Restaurant & Bar**

**LARBOARD**

**MENU**

# Larboard Afternoon Tea

**¥5,000**

**13:30~16:30 L.O.**

## PETIT-FOURS

ブティフル

抹茶と苺のショコラロール

ストロベリーマカロン

ほうじ茶黒糖ムース

ボンボンショコラ

カヌレ

フルーツのタルトレット

プティ・シュークリーム

パッションフルーツのギモーブ

Matcha and Strawberry Roll Chocolate

Strawberry Macaron

Hojicha and Brown Sugar Mousse

Bonbon Chocolate

Canelé

Fruits Tart

Petit Cream Puff

Passion Fruits French Marshmallow

イングリッシュ・ブレイクファスト

English Breakfast Tea

ダージリン

Darjeeling Tea

アールグレイ

Earl Grey Tea

アッサム

Assam Tea

カモミール

Chamomile Tea

モロカンミント

Moroccan Mint Tea

アイ스티ー

Iced Tea

## SOUP & SAVORY ASSORTMENT

本日のスープと各種セイボリー

サフランのタルトレット

スモークサーモンとエンドウ豆のガレット

ひよこ豆のガレットとプロシュート

トリュフブリーチーズ

Saffron Tart

Smoked Salmon and Green Pea Galette

Garbanzo Beans Galette and Prosciutto

Truffle Flavored Brie Cheese

## SCONE

スコーン

季節のスコーン / プレーン

季節のはちみつ / マーマレード / クロテッドクリーム

Seasonal Scone / Plain

Seasonal Honey / Marmalade / Clotted Cream

オリジナルブレンドコーヒー

Coffee

カフェ・ラテ

Café Latte

アイスコーヒー

Iced Coffee

お好きな紅茶、コーヒーを上記よりお選びください

Please choose TEA or COFFEE

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

Ingredients are subject to market availability, and menu may change without prior notice.

# LARBOARD

## LUNCH SET

¥4,500

16:30 (L.O.)

【前菜、メイン、デザートからそれぞれ1品ずつお選びください。】  
Please choose one item each from below.

### APPETIZER / 前菜

本日のフレッシュミックスサラダ  
Fresh Mixed Salad of the Day

本日のスープ  
Soup of the Day

### MAIN DISH / メインディッシュ

本日のパスタ  
Pasta of the Day

クラブハウスサンド  
Clubhouse Sandwiches

小海老、アボカド、タマゴのサンドウィッチ  
Shrimp, Avocado, and Egg Sandwiches

ポークカツバーガー  
Pork Cutlet Burger

ブルターニュ風 そば粉のガレット  
Brittany Style Buckwheat Galette

### DESSERT / デザート

バスク風チーズケーキ  
Basque Cheese Cake

クレーム・ブリュレ  
Crème Brûlée

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

## APPETIZER

三浦野菜のミックスサラダ MIURA Vegetables Mixed Salad	¥1,500
ロメインレタスのシーザーサラダ Romaine Lettuce Caesar Salad	¥1,500
鴨コンフィのサラダ仕立て Salad Style Duck Confit	¥1,500
自家製スモークサーモンとサワークリーム Original Smoked Salmon with Sour Cream	¥1,800
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	¥2,500
魚介のタルタル ガトー仕立て Gateau Style Seafood Tartar	¥2,800
バルマ産プロシュート Prosciutto	¥1,800
熟成チーズの盛り合わせ Assorted Cheeses	¥2,600
ガーリックトースト Garlic Toast	¥1,300
フライドポテト French Fries	¥800

## SOUP

オニオングラタンスープ "Pier 8" Pier 8 Style Onion Gratin Soup	¥1,600
クラムチャウダー パイ包み焼き Clam Chowder Baked Pie	¥1,600
野菜のミネストローネスープ Minestrone Soup	¥1,300
とうもろこしのスープ Corn Soup	¥1,300

## KIDS MEAL

お子様プレート 【スープ、フライドポテト、メインディッシュ、デザート】 Kids Meal	¥3,000
--	--------

# LARBOARD

## FISH DISH

本日の魚料理 Fish Dish of the Day	¥4,200
魚介のマルセイユ風濃厚ブイヤベース (2名様より承ります) Marseille Style Seafood Bouillabaisse	¥5,800
カナダ産 オマール海老のグリル Herb Flavored Grilled Canadian Lobster	¥5,900
大きなサザエのパセリバター壺焼き Grilled Turban Shell with Parsley Butter	¥2,900
ニューカレドニア産 小海老のガーリックソテー Garlic Sautéed New Caledonian Shrimp	¥2,800
帆立貝の殻焼き仕立て Grilled Scallop	¥2,800
ムール貝の白ワイン蒸しとフライドポテト White Wine Steamed Mussels with French Fries	¥2,400

## MEAT DISH

牧草牛フィレ肉のポワレ マッシュルームのグラティネ Grass Fed Beef Tenderloin Poeler with Mushroom Gratin	¥4,000
黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフの香り Truffle Flavored WAGYU Filet Poeler	¥12,600
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 Beef Loin	¥5,400
ニュージーランド産 仔羊背肉のグリル スパイス風味 Spice Flavored Grilled New Zealand Lamb Rack	¥4,200
フランス・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	¥4,000
三浦野菜と鴨コンフィ、はまポークのガルビュール French Bearn Style Stew with MIURA Vegetable, Duck Confit, and HAMA Pork	¥3,200
仔牛のソテー 網笠茸の香り ブランケット仕立て Blanquette Style Morel Flavored Veal Sauté	¥4,500

# LARBOARD

## MEALS

国産牛のハンバーガー Beef Hamburger	¥2,800
フィッシュ・バーガー Fish Burger	¥2,400
クラブハウスサンド Clubhouse Sandwiches	¥2,400
小海老、アボカド、タマゴのサンドウィッチ Shrimp, Avocado, and Egg Sandwiches	¥2,200
クロック・マダムのホットサンドウィッチ プチサラダ添え Croque-Madame Sandwiches with Small Salad	¥2,200
ブルターニュ風 そば粉のガレット Brittany Style Buckwheat Galette	¥2,200
牛タンカレーとポーチドエッグ Beef Tongue Curry with Poached Egg	¥2,800
豆と三浦野菜のベジタブルカレー MIURA Vegetable and Beans Curry	¥2,200
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,000

# LARBOARD

## DESSERTS

クレーム・ブリュレ Crème Brûlée	¥1,200
ガトーショコラ Gateau Chocolate	¥1,200
バスク風チーズケーキ Pier 8 スタイル Pier 8 Style Basque Cheese Cake	¥1,200
旬の柑橘のパルフェ Seasonal Citrus Parfait	¥1,500
パティシエ特製クレープ 【ベリーまたはチョコレート】 Crepe (Berry Sauce or Chocolate Sauce)	¥1,500
自家製アイスクリーム 【バニラ・抹茶・ストロベリーよりお選びください】 Homemade Ice Cream (Vanilla or Matcha or Strawberry)	¥900