

Restaurant & Bar

LARBOARD

DINNER COURSE

17:30 ~ 21:30 L.O.

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

“ Chef's Dinner “

¥8,000

平日限定コースメニュー

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

季節の温かい一皿
Seasonal Hot Dish

MAIN DISH

【以下より、メインディッシュを一品お選びください。】
Please choose one dish from below.

本日の魚料理
Fish Dish of the Day

活オマール海老の一品
Fresh Lobster Dish **+ ¥2,500**

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

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

黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフの香り
Truffle Flavored WAGYU Filet Poeler **+ ¥3,500**

オレンジタルト ピスタチオの香り
Pistachio Flavored Orange Tart

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

“ Larboard “

¥10,000

土・日・祝日 限定コースメニュー

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

【以下より、魚料理、肉料理をそれぞれ一品ずつお選びください。】
Please choose one dish each from below.

FISH DISH

本日の魚料理
Fish Dish of the Day

活オマール海老の一品
Fresh Lobster Dish + ¥2,500

MEAT 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

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

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

黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフの香り
Truffle Flavored WAGYU Filet Poeler +¥3,500

オレンジタルト ピスタチオの香り
Pistachio Flavored Orange Tart

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

“ Jasmine “

¥12,000

季節限定コースメニュー

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

蛍烏賊と魚介のガトー 春の香りとともに
Gateau Style Firefly Squid and Seafood

帆立貝とアスパラガス、モリーユ茸のフリカッセ
Fricassee Scallop, Asparagus, and Morel Mushroom

【以下より、魚料理、肉料理、デザートをそれぞれ一品ずつお選びください。】
Please choose one dish each from below.

FISH DISH

本日の魚料理
Fish Dish of the Day

活オマール海老の一品
Fresh Lobster Dish + ¥2,500

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
Spice Flavored Grilled New Zealand Lamb Rack

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

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

黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフの香り
Truffle Flavored WAGYU Filet Poeler +¥3,500

DESSERT

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

オレンジタルト ピスタチオの香り
Pistachio Flavored Orange Tart

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea