

**Restaurant & Bar**

# LARBOARD

**LUNCH COURSE**

**12:00 ~ 14:00 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

## “ 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。

Served Period / 2021.06.01 ~ 2021.07.13

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

\*\*\*\*\*

本日の肉料理  
Meat Dish of the Day

OR

本日の魚料理  
Fish Dish of the Day

\*\*\*\*\*

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

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**

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

【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

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

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

\*\*\*\*\*

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