

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.

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

“ Terrace Course “

¥4,500

【テラス席確約】WEB予約限定コース

※ ホテルホームページの予約画面よりご予約ください。

サーモンのミ・キュイ 胡瓜のマリネ トマトのシャーベット
Marinated Cucumber and Salmon Mi Cuit with Tomato Sorbet

とうもろこしの冷製スープ
Chilled Corn Soup

MAIN DISH

やまゆりポークのグリル
Grilled YAMAYURI Pork

OR

スズキのロースト ストックフィッシュ仕立て
Roasted Sea Bass with Stock Fish Sauce

キウイとブルーベリーのマリネ フロマージュ・ブラン風味
Fromage Blanc Flavored Marinated Kiwi and Blueberry

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

サーモンのミ・キュイ 胡瓜のマリネ トマトのシャーベット
Marinated Cucumber and Salmon Mi Cuit with Tomato Sorbet

とうもろこしの冷製スープ
Chilled Corn Soup

MAIN DISH

牧草牛フィレ肉のポワレ 酸味を効かせたアンチョビのソース
Grass Fed Beef Tenderloin Poeler with Anchovy Sauce

OR

フランス・シャラン産 鴨胸肉のグリル グリーンペッパー風味
Green Pepper Flavored Grilled Challandais Duck Breast

キウイとブルーベリーのマリネ フロマージュ・ブラン風味
Fromage Blanc Flavored Marinated Kiwi and Blueberry

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

穴子のベニエ 契約農家から届いた野菜のサラダ仕立て
Salad Style Conger Fritter

とうもろこしの冷製スープ
Chilled Corn Soup

【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

スズキのロースト ストックフィッシュ仕立て
Roasted Sea Bass with Stock Fish Sauce

活オマール海老のポワレ 殻から抽出したエッセンス +¥2,500
Fresh Lobster Poeler with American Sauce

MEAT DISH

牧草牛フィレ肉のポワレ 酸味を効かせたアンチョビのソース
Grass Fed Beef Tenderloin Poeler with Anchovy Sauce

フランス・シャラン産 鴨胸肉のグリル グリーンペッパー風味
Green Pepper Flavored Grilled Challandais Duck Breast

ニュージーランド産 仔羊背肉のグリル パルシヤード
Grilled New Zealand Lamb Rack with Herbs Bread Crumbs

アンガス牛ロースのグリル 山葵風味 赤ワインソース
Red Wine WASABI Flavored Grilled Angus Beef Loin

黒毛和牛フィレ肉のポワレ サマートリュフのラペ +¥3,500
WAGYU Fillet Poeler with Grated Summer Truffle

白桃のドゥミコンポート レモンヴァーベナのムース
Demi - Peach Compote and Lemon Verbena Mousse

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea