

Restaurant & Bar

LARBOARD

A LA CARTE

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.

上記は税金・サービス料込みの料金です。
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

Light Meal Set

¥4,500

12:00 ~ 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.

STARTER

本日のフレッシュミックスサラダ Today's Mixed Salad

本日のスープ Today's Soup

MAIN

本日のパスタ Today's Pasta

クラブハウスサンドウィッチ Club House Sandwich

スモークサーモン、アボカド、タマゴのサンドウィッチ Smoked Salmon, Avocado and Egg Sandwich

三元豚のポークカツハンバーガー Pork Cutlet Hamburger

ブルターニュ風 蕎麦粉のガレット Brittany-Style Buckwheat Crepe

DESSERT

バスク風チーズケーキ Basque Cheese Cake

クレームブリュレ Crème Brûlée

旬のフルーツと抹茶ティラミス Seasonal Fruits with Green Tea Tiramisu

コーヒーまたは紅茶 Coffee, Tea

LARBOARD

APPETIZER

旬野菜を使ったミックスサラダ Seasonal 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
柿とリコッタチーズ、生ハムのコンポジション Persimmon, Ricotta Cheese and Prosciutto	¥1,800
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
パ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	¥800
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 Clam Chowder	¥1,600
野菜のミネストローネスープ Minestrone Soup	¥1,300
根セロリと林檎のポタージュ Celeriac and Apple Potage	¥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

SEAFOOD

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 活オマール海老の一品 Canadian Fresh Lobster Dish	¥5,900
大きなサザエの壺焼き パセリバター風味 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 香草風味 Garlic Sautéed New Caledonian Shrimp	¥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
本日の魚料理 Today's Fish	¥4,200

MEAT

旬野菜と鴨コンフィ、はまポークのガルビュール French Bearn Style Stew with Seasonal Vegetables, Duck Confit, and HAMA Pork	¥3,200
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 Pan Seared Grass-fed Beef Tenderloin with Anchovy Sauce	¥4,000
アンガス牛ロースのグリル 山葵風味 赤ワインソース Grilled Angus-Beef Sirloin with Red Wine and WASABI Sauce	¥5,400
黒毛和牛フィレ肉のポワレ サマートリュフのラペ Pan Seared Japanese Black Beef Tenderloin with Summer Truffles	¥12,600
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	¥4,200
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 Grilled French Challandais Duck Breast with Green Peppercorn Sauce	¥4,000

LARBOARD

LIGHT MEAL

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
三元豚のポークカツハンバーガー Pork Cutlet Hamburger	¥2,800
クラブハウスサンド Clubhouse Sandwiches	¥2,400
スモークサーモン、アボカド、タマゴのサンドウィッチ Smoked Salmon, 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
豆と旬野菜のベジタブルカレー Seasonal Vegetables and Beans Curry	¥2,200
本日のパスタ Pasta of the Day	¥2,000

LARBOARD

DESSERT

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 Basque Cheese Cake	¥1,200
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
栗とショコラのパルフェ Chestnut and Chocolate Parfait	¥1,500