

**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.

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

## CHEF'S DINNER

平日コース / Weekday Course

¥8,000

五種の味覚

【旨味、酸味、苦味、塩味、甘味】

Five Senses of Taste

Sweetness, Sourness, Saltiness, Bitterness, and "Umami"

軽く炙った太刀魚のコンフィと地場野菜のサラダ

Seared Hairtail Confit with Local Vegetable Salad

季節の温かい一皿

Seasonal One

\*\*\*\*\*

牧草牛フィレ肉のポワレ 酸味を効かせたアンチョビソース

Pan Seared Grass-fed Beef Tenderloin with Anchovy Sauce

OR

本日の魚料理

Today's Fish

OR

活オマール海老のポワレ 殻から抽出したエッセンス

Pan Seared Lobster with the Extract Inself

+¥2,500

OR

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

+¥3,500

\*\*\*\*\*

和栗のモンブランとラムのアングレーズソース

ダークチョコレートのアイスクリーム

Chestnut Mont-Blanc and Rum Anglaise Sauce

Dark Chocolate Ice Cream

コーヒーまたは紅茶

COFFEE, TEA

# LARBOARD

## LARBOARD

土・日・祝日コース / Weekend Course

¥10,000

五種の味覚

【旨味、酸味、苦味、塩味、甘味】

Five Senses of Taste

Sweetness, Sourness, Saltiness, Bitterness, and “Umami”

軽く炙った太刀魚のコンフィと地場野菜のサラダ  
Seared Hairtail Confit with Local Vegetable Salad

\*\*\*\*\*

本日の魚料理  
Today's Fish

OR

活オマール海老のポワレ 殻から抽出したエッセンス  
Pan Seared Lobster with the Extract Inself  
+¥2,500

\*\*\*\*\*

牧草牛フィレ肉のポワレ 酸味を効かせたアンチョビソース  
Pan Seared Grass-fed Beef Tenderloin with Anchovy Sauce

OR

シャラン産 鴨胸肉のグリル グリーンペッパーソース  
Grilled French Challandais Duck Breast with Green Peppercorn Sauce

OR

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  
+¥3,500

\*\*\*\*\*

和栗のモンブランとラムのアングレーズソース  
ダークチョコレートアイスクリーム  
Chestnut Mont-Blanc and Rum Anglaise Sauce  
Dark Chocolate Ice Cream

コーヒーまたは紅茶  
COFFEE, TEA

# LARBOARD

## Queen Flower

Seasonal Course

¥12,000

五種の味覚

【旨味、酸味、苦味、塩味、甘味】

Five Senses of Taste

Sweetness, Sourness, Saltiness, Bitterness, and “Umami”

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

軽く炙った太刀魚のコンフィと地場野菜のサラダ  
Seared Hairtail Confit with Local Vegetable Salad

\*\*\*\*\*

本日の魚料理  
Today's Fish

OR

活オマール海老のポワレ 殻から抽出したエッセンス  
Pan Seared Lobster with the Extract Inself  
+¥2,500

\*\*\*\*\*

アンガス牛ロースのグリル 山葵風味の赤ワインソース  
Grilled Angus-Beef Sirloin with Red Wine and WASABI Sauce

OR

シャラン産 鴨胸肉のグリル グリーンペッパーソース  
Grilled French Challandais Duck Brest with Green Peppercorn Sauce

OR

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  
+¥3,500

\*\*\*\*\*

巨峰のクレームダンジュ ゆずのソルベ  
Kyoho Grape Crémet d'Anjou and Yuzu Citrus Sorbet

コーヒーまたは紅茶  
COFFEE, TEA