

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

【テラス席確保】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。

¥4,500

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

本日のスープ
Today's Soup

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

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

SEASONAL COURSE

¥6,000

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

本日のスープ

Today's Soup

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 Brest with Green Peppercorn Sauce

旬の果物のコンポート バシュラン風

Seasonal Fruits Compote, Vacherin-Style

コーヒーまたは紅茶

COFFEE, TEA

LARBOARD

CHEF'S 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 Regional Vegetable Salad

本日のスープ

Today's Soup

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

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

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