

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

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
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とサラミの盛り合わせ ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI	¥2,400
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	¥1,000
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 MINISTRONE SOUP	¥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

魚介のアクアパッツァ ¥4,200
“ACQUA PAZZA”

アクアパッツァのスープと楽しむチーズリゾット 200g ¥1,000
CHEESE RISOTTO FOR “ACQUA PAZZA”

カナダ産 活オマール海老の一品 ¥5,900
CANADIAN FRESH LOBSTER DISH

小海老のガーリックソテー 香草風味 ¥2,800
GARLIC SAUTÉED NEW CALEDONIAN SHRIMP

ムール貝の白ワイン蒸しとフライドポテト ¥2,400
WHITE WINE STEAMED MUSSELS WITH FRENCH FRIES

本日の魚料理 ¥3,800
TODAY'S FISH

MEAT

牧草牛フィレ肉のソテー マディラ酒とゴルゴンゾーラの2種のソース ¥4,200
SAUTÉED BEEF TENDERLOIN WITH MADERA SAUCE

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリアントリュフのラペ ¥12,600
PAN SEARED JAPANESE BLACK BEEF TENDERLOIN WITH ITALIAN TRUFFLES

ニュージーランド産 仔羊背肉 ニンニクとローズマリー風味 ¥4,800
ROASTED NEW ZEALAND LAMB RACK WITH GARLIC AND ROSEMARY

シャラン産 鴨胸肉のラケ 五香粉と蜂蜜の香り ¥4,600
FRENCH CHALLANDAIS DUCK BREAST LAQUÉ WITH FIVE MIXED SPICES AND HONEY

本日のお肉料理 ¥4,600
TODAY'S MEAT DISH

【ご予約料理】
信玄どりの丸焼き ローズマリー風味のポテトと共に ¥5,200
(2~4名様/要4日前予約)

ROASTED WHOLE CHICKEN WITH ROSEMARY POTATO

*An appointment is necessary at three days in advance.

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
オマール海老とアボカドのハンバーガー LOBSTER AND AVOCADO HAMBURGER	¥3,600
クラブハウスサンド CLUBHOUSE SANDWICHES	¥2,400
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
牛タンカレーとポーチドエッグ BEEF TONGUE CURRY WITH POACHED EGG	¥2,800
ふわとろ卵のオムライス 旬の茸を入れたマディラソース OMELETTE AND CHICHEN CONSOMMÉ RICE WITH MADERA AND MUSHROOM SAUCE	¥2,200
本日のパスタ TODAY'S PASTA	¥2,000

LARBOARD

DESSERT

クレーム・ブリュレ ¥1,200
CRÈME BRÛLÉE

ガトーショコラ ¥1,200
GATEAU CHOCOLATE

季節フルーツのパルフェ ¥1,500
SEASONAL FRUITS PARFAIT

本日のデザート ¥1,500
TODAY'S DESSERT

【ご予約料理】

自家製アップルパイ ¥3,660
(2~4名様/要3日前予約)

WHOLE APPLE PIE

*An appointment is necessary at three days in advance.

16:30～19:00

HOLIDAY SEASON APERITIF

○オマール海老とアボカドのハンバーガー グラスシャンパン付き ¥5,000
LOBSTER AND AVOCADO HAMBURGER & GLASS CHAMPAGNE

○Pier 8 × LALIQUE “Aperire_L” ¥3,000
上品な甘さのワイン、シャトーラフォリペラゲに柑橘のアクセントとミントの香りでリラックスしていただける特別な一杯。
シェフからの一口と一緒にオリジナルカクテルをお楽しみください。