

Restaurant & Bar

LARBOARD

DINNER COURSE

17:30 ~ 21:00 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

LARBOARD

¥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”

北海たこと冬の根菜のマリネ 柑橘のビネグレット

MARINATED OCTOPUS AND WINTER ROOT VEGETABLE WITH CITRUS VINAIGRETTE

本日のスープ

TODAY'S SOUP

真鯛のソテー 地中海風 フレッシュトマトとバジルの軽い煮込み

PAN FRIED RED SNAPPER MEDITERRANEAN SEA STYLE

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 ITSELF

+¥3,000

OR

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

SAUTÉED BEEF TENDERLOIN WITH MADERA SAUCE

OR

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産トリュフのラペ

PAN SEARED JAPANESE BLACK BEEF TENDERLOIN WITH ITALIAN TRUFFLES

+¥3,500

ル・レクチュのコンポート キャラメルクリーム添え

PEAR COMPOTE WITH CARAMEL CREAM

コーヒーまたは紅茶

COFFEE, TEA

WINE PAIRING DINNER -4Glass- / ペアリングワイン 4 種付きディナー

¥13,800 (1名様)

LARBOARD

CHEF'S DINNER

¥15,000

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"

鎌倉海老の炭火焼き ブルターニュ産の海塩と酢橘添え

CHACOAL GRILLED JAPANESE SPINY LOBSTER WITH BRITTANY SEA SALT AND SUDACHI

Chef's Special

フォワグラと慈姑のスープ仕立て トリュフとマルサラ酒のソース

FOIR GRAS AND ARROWHEAD POTAGE WITH TRUFFLE AND MARSALA WINE SAUSE

アドリア海風 金目鯛のトマト煮込み

STEWED SPLENDID ALFONSINO WITH TOMATO SOUP ADORIATIC STYLE

シャラン産 鴨胸肉のラケ 五香粉と蜂蜜,オレンジの香り

FRENCH CHALLANDAIS DUCK BREAST LAQUÉ

WITH FIVE MIXED SPICE, HONEY AND ORANGE FLAVORS

OR

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産トリュフのラペ

PAN SEARED JAPANESE BLACK BEEF TENDERLOIN WITH ITALIAN TRUFFLES

+¥1,500

苺のパヴロヴァ ソース ピノ・ノワール

STRAWBERRY PAVLOVA WITH PINOT NOIR

コーヒーまたは紅茶

COFFEE, TEA

WINE PAIRING DINNER -5Glass- / ペアリングワイン 5種付きディナー

¥20,000 (1名様)