

Restaurant & Bar

LARBOARD

HOLIDAY LUNCH

12:00～14:00L.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

HOLIDAY LUNCH

¥4,500

APPETIZER	シーザーサラダ 温泉卵と生ハム添え CAESAR SALAD WITH PARMA PROSIUTTO AND HALF BOILED EGG
FISH OR BEEF	下記より好きなメインディッシュをお選び下さい。 Please choose your favorite meal from the following 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 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
DESSERT	旬の柚子薫るクレームシブースト CHIBOUST CREAM YUZU FLAVORED

¥6,000

APPETIZER	シーザーサラダ 温泉卵と生ハム添え CAESAR SALAD WITH PARMA PROSIUTTO AND HALF BOILED EGG
SOUP	本日のシェフ特製スープ TODAY'S CHEF'S SOUP
FISH OR BEEF	下記より好きなメインディッシュをお選び下さい。 Please choose your favorite meal from the following 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 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
DESSERT	旬の柚子薫るクレームシブースト CHIBOUST CREAM YUZU FLAVORED

¥8,000

APPETIZER	シーザーサラダ 温泉卵と生ハム添え CAESAR SALAD WITH PARMA PROSIUTTO AND HALF BOILED EGG
SOUP	本日のシェフ特製スープ TODAY'S CHEF'S SOUP
FISH	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
BEEF	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
DESSERT	旬の柚子薫るクレームシブースト CHIBOUST CREAM YUZU FLAVORED

上記すべてのコースに自家製パンとコーヒーまたは紅茶が付きます。
This lunch set is served with Bread & Coffee or Tea.