
Larboard

New Year Stay 特別メニュー

12月31日

Amuse

Pier8 冬のアミューズ

Appetizer

北海たこと冬の根菜のマリネ 柑橘のビネグレット

Soup

蕪のポタージュ ボツタルガのクリーム

Main Dish

以下よりお選びください

真鱈のポワレ ブールブランソース

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

Dessert

ル・レクチェのコンポート キャラメルクリーム添え

市場の入荷状況により、予告なく食材を変更する場合がございます。

インルームダイニング

New Year Stay 特別メニュー

12月31日

Appetizer

冬の前菜盛り合わせ

寒ブリのカルパッチョ

セミドライマトとチーズのサブレ

フォアグラテリーヌ

茸とチーズ、ベーコンのミルフィーユ

生ハムとセルバチコ

Soup

蕪のポタージュ ボツタルガのクリーム

Main Dish

以下よりお選びください

真鱈のポワレ ブールブランソース

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

Dessert

旬のフルーツとデザート数種

市場の入荷状況により、予告なく食材を変更する場合がございます。

Larboard

New Year Stay 特別メニュー

1月1日

Amuse

Pier8 冬のアミューズ

Appetizer

殻付き帆立のグラタン仕立て パンチェッタ、フレッシュトマト、バジルを添えて

Soup

ミネストローネスープ

Main Dish

以下よりお選びください

ノルウェーサーモンのムニエル ノアゼットソース

Or

牧草牛フィレ肉のソテー イタリア産ポルチーニ茸のソース

Dessert

苺のパヴロヴァ ソース・ピノワール

市場の入荷状況により、予告なく食材を変更する場合がございます。

インルームダイニング

New Year Stay 特別メニュー

1月1日

Appetizer

冬の前菜盛り合わせ

寒ブリのカルパッチョ

オニオンとチーズのサブレ

野菜スティック

スモークサーモン

野菜のピクルス

Soup

ミネストローネ

Main Dish

以下よりお選びください

ノルウェーサーモンのムニエル ノアゼットソース

Or

牧草牛フィレ肉のソテー イタリア産ポルチーニ茸のソース

Dessert

旬のフルーツとデザート数種

市場の入荷状況により、予告なく食材を変更する場合がございます。