

**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

三浦野菜のバーニャカウダ “Bagna Cauda” with Anchovy-Garlic Dip	¥2,200
ゴルゴンゾーラ・アンチョビ・バジルを使ったシーザーサラダ Romaine Lettuce Caesar Salad	¥2,000
スモークサーモンとサワークリーム Smoked Salmon with Sour Cream	¥2,000
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Prosciutto and Salami	¥2,600
本日の鮮魚のカルパッチョ 柑橘のジュレとポッターガ添え Fish of The Day Carpaccio Style	¥3,400
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	¥800
フライドポテト French Fries	¥800

## SOUP

Pier 8 特製オニオングラタンスープ 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 Minestrone Soup	¥1,300

## KIDS MEAL

お子様プレート【スープ、サラダ、メインディッシュ、デザート】 メインプレート（ハンバーグ、目玉焼き、ソーセージ、フライドポテト） Kids Meal 【Soup, Salad, Main Dish, Dessert】 Main plate（Hamburger Steak, Fried egg, Sausage, French Fries）	¥3,000
---	--------

# LARBOARD

## SEAFOOD

Pier 8 特製 魚介のアクアパッツァ ¥4,200  
Italian Stewed Seafood “ACQUA PAZZA”

アクアパッツァのスープと愉しむ焼きチーズリゾット 200g ¥1,000  
Lightly Baked Cheese Risotto for “ACQUA PAZZA”

ムール貝の白ワイン蒸しとフライドポテト ¥1,800  
Steamed Mussels with White Wine and French Fries

カナダ産 活オマール海老の一品 ¥6,400  
Canadian Fresh Lobster Dish

本日の魚料理 ¥3,800  
Today's Fish Dish

## MEAT

牧草牛フィレ肉のソテー(150g) 季節の野菜添え ¥4,200  
Sautéed Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables

黒毛和牛フィレ肉のポワレ(150g) 欧州産サマートリュフのラペ ¥12,600  
Japanese Black Beef Fillet Steak with Europe Summer Truffles

仔羊背肉のロースト ニンニクとローズマリー風味 ¥4,800  
Roasted Lamb Rack with Garlic and Rosemary

本日のお肉料理 ¥4,600  
Today's Meat Dish

# LARBOARD

## LIGHT MEAL

国産牛のハンバーガー Beef Hamburger	¥2,800
三元豚のポークカツハンバーガー Pork Cutlet Hamburger	¥2,600
クラブハウスサンドウィッチ 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 Croquet Madame Sandwich with Small Salad	¥2,200
牛タンカレーとポーチドエッグ (12:00~17:00) 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ラソース Omelette and Chicken Consommé Rice with Madera and Mushroom Sauce	¥2,200
本日のパスタ Today's Pasta	¥2,200

# LARBOARD

## DESSERT

Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定) Pier 8 Bakery ; Original Cheese Cake (Limited Quantity)	¥1,200
ガトーショコラ Gâteau Chocolate	¥1,200
旬のフルーツのパルフェ Seasonal Fruits Parfait	¥1,800
クレーム・ブリュレ Crème Brûlée	¥1,200
本日のデザート Today's Dessert	¥1,500
自家製アイスクリーム (バニラ / チョコレート / ストロベリー) Homemade Ice Cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry)	¥900

自家製アップルパイ (2 ~ 4 名様分)  
Original Whole Apple Pie

¥3,660

\* 3 日前までに事前予約をお願いします。  
Advanced order in required by 3days before.