

Restaurant & Bar

LARBOARD

DINNER COURSE

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 “ A ”

¥10,000

AMUSE

アミューズ “秋麗”
Amuse ‘Autumn’

APPETIZER

帆立とリンゴのセビーチェ 秋野菜のサラダ添え ティムットペッパーの香り
Marinated Scallop and Apple with Autumn Vegetables Salad

SOUP

本日のスープ
Today's Soup

MAIN

以下より 1 品お選びください。
Please select one dish from the following.

カダイフで包んだノルウェー産サーモンのソテー エストラゴン風味の半熟卵のソース
Sautéed Norwegian Salmon Rolled in Kadaif with Soft Boiled Egg and Tarragon Sauce

OR

ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト 数種の茸を使った2種のソース
Roasted New Zealand Beef Fillet with 2 Kinds of Mixed Mushrooms Sauce

DESSERT

ポワールキャラメルのみルフィーユ アングレーズソース
Pear Caramel Mille-Feuille with Crème Anglaise

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

LARBOARD “ B ”

¥13,000

AMUSE

アミューズ “秋麗”
Amuse ‘Autumn’

APPETIZER

帆立とリンゴのセビーチェ 秋野菜のサラダ添え ティムットペッパーの香り
Marinated Scallop and Apple with Autumn Vegetables Salad

SOUP

本日のスープ
Today’s Soup

FISH

カダイフで包んだノルウェー産サーモンのソテー エストラゴン風味の半熟卵のソース
Sautéed Norwegian Salmon Rolled in Kadaif with Soft Boiled Egg and Tarragon Sauce

MAIN

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産黒トリュフのラペ
Japanese Black Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles

DESSERT

フランス産の洋栗を使ったモンブラン 秋の味覚のジェラート添え
Mont-Blanc with Autumn Ice Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

CHEF'S DINNER

¥15,000

AMUSE

アミューズ “秋麗”
Amuse 'Autumn'

APPETIZER

アオリイカと梨のマリネ ジュランソンのムースと薄く削ったペコリーノチーズ
Marinated Squid and Pear with Sweet Wine Mousse and Sliced Pecorino Cheese

2nd APPETIZER

太刀魚と真菰の炙り シャンパンビネガーで和えた柿のヴィネグレット
Seared Hairtail Fish and Wild Rice Stem with Persimmon and Champagne Vinegar Dressing

SOUP

焼き松茸のコンソメ仕立て 香ばしく焼き上げた栗のリゾットと共に
Grilled Matsutake Consommé with Baked Chestnuts Risotto

FISH

三浦産松輪鯖のソテー 黄柚子のビガラードソース 仁淀川山椒の風味
Sautéed MIURA Mackerel with Yuzu Flavored Sour-Sweet Sauce

MAIN

黒毛和牛フィレ肉のポワレ イタリア産黒トリュフのラペ
Japanese Black Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles

DESSERT

フランス産の洋栗を使ったモンブラン 秋の味覚のジェラート添え
Mont-Blanc with Autumn Ice Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea