

**Restaurant & Bar**

# LARBOARD

**DINNER COURSE**

2022/12/1～

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 “冬風”

Amuse ‘Winter’

### APPETIZER

真鯛のカルパッチョ 冬の根菜のサラダと黄柚子のドレッシング  
Sea Bream Carpaccio with Winter Root Vegetables Salad and Citron Dressing

### SOUP

蕪のポタージュ たらば蟹の餡を添えて

Turnip Potage with Crab Meat

### MAIN

以下より 1 品お選びください。

Please select one dish from the following.

ノルウェー産サーモンとシャンピニオンのフリカッセ トリュフ風味  
Norwegian Salmon and Mushrooms Cream Stew with Truffle Flavor

OR

ニュージーランド産牛フィレ肉のローストとひしほのクルート 金柑のビガラード  
Roasted New Zealand Beef Fillet and *Hishiho* Miso Croute with Kumquat Sauce

### DESSERT

フランス産の野苺 “マラデボア” とブロンドチョコレートのムース  
フランボワーズ・ソルベ  
Strawberry “Maradesbois” and Blonde Chocolate Mousse with Raspberry Sorbet

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

# LARBOARD

## LARBOARD “ B ”

¥13,000

### AMUSE

アミューズ “冬風”

Amuse ‘Winter’

### APPETIZER

真鯛のカルパッチョ 冬の根菜のサラダと黄柚子のドレッシング  
Sea Bream Carpaccio with Winter Root Vegetables Salad and Citron Dressing

### SOUP

蕪のポタージュ たらば蟹の餡を添えて

Turnip Potage with Crab Meat

### FISH

金目鯛とムール貝のスープ仕立て サフラン風味

Stewed Red Bream and Mussel with Saffron Flavor

### 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

ハイカカオ・チョコレートテリーヌ仕立て プラリネのジェラート添え

High Cacao Chocolate Terrine with Pralines Gelato

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

# LARBOARD

## CHEF'S DINNER

¥15,000

### AMUSE

アミューズ “冬風”  
Amuse 'Winter'

### APPETIZER

ボタン海老と苺のタルタル シェリー酢の風味を纏ったハーブサラダ添え  
Sweet Shrimp and Strawberry Tartar with Sherry Flavored Herb Salad

### 2nd APPETIZER

蝦夷アワビとポルチーニ茸のヴォロヴァン 牛乳の泡を添えて  
Avalon and Porcini Mushroom Stew in Patty Case with Formed Milk

### SOUP

コンソメに浮かべたフランス産仔鳩のコンフィと炙り九条葱  
French Pigeon Meat Confit and Seared Scallion with Consommé Soup

### FISH

金目鯛とムール貝のスープ仕立て サフラン風味  
Stewed Red Bream and Mussel with Saffron Flavor

### 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

ハイカカオ・チョコレートテリーヌ仕立て プラリネのジェラート添え  
High Cacao Chocolate Terrine with Pralines Gelato

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea