

**Restaurant & Bar**

# LARBOARD

## CHRISTMAS DINNER MENU

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

## CHRISTMAS DINNER COURSE

¥18,000

### AMUSE

サフランのフィルムを纏ったボタン海老のマリネ縁付き  
Marinated Sweet Shrimp Wrapped in Saffron Film

### APPETIZER

シェフズ・チョイス クリスマスの特別な3種の前菜  
Chef's Selection of 3 Christmas Appetizers

### SOUP

紅はるかのポタージュ イタリア産黒トリュフの薄片と共に  
Sweet Potato Potage with Italian Black Truffle

### FISH

金目鯛と帆立のフリカッセ ポルチーニ茸の香り  
Stewed Red Bream and Scallop with Mushroom Flavor

### MAIN

国産牛サーロインのパヴェとひしほのクルート 金柑のソース・ビガラード  
Japanese Beef Sirloin Steak with *Hishiho Miso* Croute and Citrus Sauce

### DESSERT

“ショコラ・デクリネゾン” チョコレートを様々な仕立て方で  
Christmas Special Chocolate Plate

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

# LARBOARD

## A LA CARTE

### APPETIZER

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 ¥2,200  
Romaine Lettuce Caesar Salad

スモークサーモンとサワークリーム ¥2,200  
Smoked Salmon with Sour Cream

生ハムとサラミの盛り合わせ ¥2,600  
Assorted Prosciutto and Salami

### SOUP

クラムチャウダー ¥1,600  
Clam Chowder

野菜のミネストローネスープ ¥1,300  
Minestrone Soup

### 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】 ¥3,000  
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)

# LARBOARD

## MAIN DISH

寒鱈のポワレ トマトと柚子の風味を効かせたソース・ショロン Sautéed Mackerel with Choron Sauce	¥4,800
ムール貝の白ワイン蒸し フレンチフライ添え Steamed Mussels with White Wine and French Fries	¥2,000
黒毛和牛フィレ肉のポワレ(150g) イタリア産黒トリュフのラペ Japanese Black Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles	¥12,600

## LIGHT MEAL

国産牛のハンバーガー Beef Hamburger	¥2,800
クラブハウスサンドウィッチ Clubhouse Sandwiches	¥2,600
イタリア産赤ワインでじっくりと煮込んだ特製ハヤシライス 温泉卵と共に Stewed Hashed Beef Rice in Italian Red Wine with Soft Boiled Egg	¥2,800

## DESSERT

Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定) Pier 8 Bakery ; Original Cheese Cake (Limited Quantity)	¥1,400
クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティを添えて Classic Gâteau Chocolate with Crème Chantilly	¥1,400
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)	¥1,000