

**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 “早春”  
Amuse “Spring”

### APPETIZER

信玄どりむね肉とシャンピニョンのテリーヌ 早春の苦みサラダを添えて  
Chicken Breast and Mushroom Terrine with Spring Salad

### SOUP

本日のスープ  
Soup of The Day

### MAIN

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

金目鯛のブレゼ フェンネル風味のオランダーズソース 三浦産の根菜と共に  
Braised Red Bream and *Miura* Vegetables with Hollandaise Sauce

OR

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ポレンタのグリルと青菜添え  
Stewed Beef Cheek in Red Wine with Grilled Polenta and Green Vegetables

### DESSERT

あまおうのメルバとクレーム・ド・フロマージュ ミントの風味  
Strawberry Melba and Cream Cheese with Mint Flavored

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

# LARBOARD

## LARBOARD “ B ”

¥13,000

### AMUSE

アミューズ “早春”  
Amuse “Spring”

### APPETIZER

信玄どりむね肉とシャンピニョンのテリーヌ 早春の苦みサラダを添えて  
Chicken Breast and Mushroom Terrine with Spring Salad

### SOUP

本日のスープ  
Today's Soup of The Day

### FISH

金目鯛のブレゼ フェンネル風味のオランダーズソース 三浦産の根菜と共に  
Braised Red Bream and *Miura* Vegetables with Hollandaise 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  
”*Wagyu*” Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles

### DESSERT

フランス産チョコレートのミルフィーユ仕立て 和三盆のアイスクリーム添え  
French Chocolate Mille Feuille with Traditional Japanese Sugar 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 “早春”  
Amuse “Spring”

### APPETIZER

細魚のコラトゥーラマリネ 柑橘を使ったビネグレット  
Italian Fish Soup “Colatura” Marinated Halfbeak with Citrus Dressing

### 2nd APPETIZER

蝦夷鹿の低温調理 自家製の赤房スグリのジャムを添えて  
Low Heat *Ezo* Venison with Red Currant Jam

### SOUP

ポルチーニのラテ・マキアート  
Porcini Mushrooms Potage with Formed Milk

### FISH

鎌倉エビのシンプルなポワレ レモン・フルーツトマト・沖縄産海塩をお好みで  
Sautéed *Kamakura* Shrimp with Lemon, Fruits Tomato and *Okinawa* Sea Salt

### 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  
“*Wagyu*” Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles

### DESSERT

フランス産チョコレートのみルフィーユ仕立て 和三盆のアイスクリーム添え  
French Chocolate Mille Feuille with Traditional Japanese Sugar Ice Cream

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea