

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.

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 <i>Miura</i> Vegetables	¥2,200
水牛のモッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ Caprese Salad	¥2,400
ロメインレタスのシーザーサラダ 生ハムとポーチドエッグ添え Romaine Lettuce Caesar Salad with Prosciutto and Half Boiled Egg	¥2,400
スモークサーモンとサワークリーム Smoked Salmon with Sour Cream	¥2,400
生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted Prosciutto and Salami	¥2,600
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	¥900
フライドポテト French Fries	¥900

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 Dish（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 ¥4,800
Italian Stewed Seafood "ACQUA PAZZA"

(アクアパッツァをお召し上がりのお客様限定メニュー)
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 ¥1,800
Steamed Mussels with White Wine

本日の魚料理 ¥4,600
Fish of The Day

MEAT

牧草牛フィレ肉のソテー(150g) 季節の野菜添え ¥5,200
Sautéed Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables

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 ¥12,600
"Wagyu" Beef Fillet Steak with Italian Black Truffles

仔羊背肉のロースト ニンニクとローズマリー風味 ¥5,800
Roasted Lamb Rack with Garlic and Rosemary

本日のお肉料理 ¥5,200
Meat of The Day

LARBOARD

LIGHT MEAL

国産牛のハンバーガー Beef Burger	¥3,000
三元豚のポークカツ・バーガー Pork Cutlet Burger	¥2,600
クラブハウスサンドウィッチ Clubhouse Sandwich	¥2,600
フィッシュバーガー Fish Burger	¥2,600
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
スパイス香る海老とトマトのココナッツカレー(12:00~17:00) Coconut Curry with Shrimp and Tomato	¥3,200
本日のパスタ Pasta of The Day	¥2,400

LARBOARD

DESSERT

Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定) Pier 8 Original Cheese Cake (Limited Quantity)	¥1,500
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	¥1,500
季節のパルフェ Seasonal Parfait	¥2,200
クレーム・ブリュレ バニラアイス添え Crème Brûlée with Vanilla Ice Cream	¥1,400
本日のデザート Dessert of The Day	¥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)	¥1,000