

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

¥13,000

AMUSE

初夏のアミューズ
Amuse "Early Summer"

APPETIZER

スズキのカルパッチョ ゲヴェルトトラミネールのジュレとニョクチャム風ドレッシング
Sea Bass Carpaccio with White Wine Jelly and Sweet Chili Dressing

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

メカジキ、トマト、オリーブの軽い煮込み シチリア風
Stewed Sword Fish, Cherry Tomato and Olive

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

メープル風味のチェリークラフティ バニラアイス添え
Maple Flavored Cherry Clafoutis with Vanilla Ice Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

CHEF'S DINNER

¥16,000

AMUSE

初夏のアミューズ
Amuse "Early Summer"

CAVIAR

ポーランド産キャビアと7種類のコンディメント Pier8スタイル
Polish Caviar and 7 kinds of Condiment Pier8 Style

APPETIZER

低温調理した帆立と白アスパラガスの炙り 煎り酒とグレープフルーツのヴィネグレット
Low Heat Scallop and Seared White Asparagus with Roasted "SAKE" and Grapefruits Dressing

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

イサキのア・ラ・ナージュ サフラン風味 クスクス添え
Grunt à la nage Saffron Flavored with Couscous

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

季節の柑橘を使ったダックワーズ バニラアイスクリーム添え
Citrus Dacquoise with Vanilla Ice Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea