

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

夏のアミューズ
Amuse "Summer"

APPETIZER

生ハム、モッツアレラチーズ、旬のフルーツの盛り合わせ
Prosciutto, Mozzarella with Seasonal Fruits

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

目鯛のポワレ シトラス風味を纏ったヴァンブランソース
Sautéed Japanese Butterfish with Citrus-Infused White Wine Sauce

MAIN

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

マンゴーパッションとキャラメルのセミフレッド
Mango Passion and Caramel Semifreddo

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

CHEF'S DINNER

¥16,000

AMUSE

夏のアミューズ
Amuse "Summer"

APPETIZER

旬の剣先烏賊のデクリネゾン 3種の調理法で
3 Different Ways to Cook Sword Squid

2nd APPETIZER

鮎のコンフィ 三浦野菜のハーブサラダ そば粉のクレープ添え
Sweet Fish Confit with Herb Salad and Buckwheat Crepe

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

イサキのソテー 2色のズッキーニとオリーブ、クルミ、ケッパーのソース
Sautéed Rock Fish with 2 Colors Zucchini and Olive, Walnuts, and Capper Sauce

MAIN

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

フロマージュブランのムースとパイナップルのコンポート バニラアイスクリーム添え
Fromage Blanc with Pineapple Compote and Vanilla Ice Cream

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea