

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

アミューズ “秋麗”
Amuse “Autumn”

APPETIZER

富士サーモンのマリネ 色とりどりのハーブをあしらった庭園風
Marinated Salmon with Herb Salad

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

金目鯛のソテー ポルチーニ風味のクリームソース添え
Sautéed Red Bream with Porcini Cream 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

洋梨のパルフェ・グラッセ キャラメルクリームソース
Pear Parfait Glacé with Caramel Cream Sauce

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

LARBOARD

CHEF'S DINNER

¥16,000

AMUSE

アミューズ “秋麗”
Amuse “Autumn”

APPETIZER

5色のキャビアと帆立のマリネ 焼きナスのピューレを添えて
5 Colors Caviar and Marinated Sea Scallops with Baked Eggplant Puree

2nd APPETIZER

雲丹の風味を纏ったオマール海老のテルミドール オリジナルスタイルで
Lobster Thermidor with the Flavor of Sea Urchin in Original Style

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

パッションペッパー香る真はたの低温コンフィ 丹波産しめじのトリフォラート添え
Passion Pepper Flavored Grouper Confit with Sautéed Japanese Mushroom

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

紅はるかのスイートポテト バニラアイスクリームとアールグレイのクランブルと共に
Sweet Potato Confection with Vanilla Ice Cream and Earl Grey Crumble

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea