

Restaurant & Bar

LARBOARD

LUNCH 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

WEEKDAY LIGHT MEAL SET

平日限定ライトミールセット
12:00~16:00 L.O.

¥4,000

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 followings.

本日のパスタ
Pasta of The Day

フィッシュバーガー
Fish Burger

クラブハウスサンドウィッチ
Clubhouse Sandwich

三元豚のポークカツバーガー
Pork Cutlet Burger

牛タンカレーとポーチドエッグ
Beef Tongue Curry with Poached Egg

コーヒーまたは紅茶（プティフル付き）
Coffee or Tea (with petits fours)

LARBOARD

LUNCH COURSE “ A ”

12:00~14:00 L.O.

¥4,500

APPETIZER

秋の前菜 5 種
Autumn Appetizers

MAIN

さんまの自家製スモーク セミドライトマトのソースを添えて
Smoked Pacific Saury with Semi Dried Tomato Sauce

OR

大和豚フィレ肉のスカロッピーネ ホワイトポートソース
Sautéed Pork Scallops with White Port Wine Sauce

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

LUNCH COURSE “ B ”

12:00~14:00 L.O.

¥6,000

APPETIZER

秋の前菜 5 種
Autumn Appetizers

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

MAIN

さんまの自家製スモーク セミドライトマトのソースを添えて
Smoked Pacific Saury with Semi Dried Tomato Sauce

OR

大和豚フィレ肉のスカロッピーネ ホワイトポートソース
Sautéed Pork Scallops with White Port Wine Sauce

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

HOLIDAY LUNCH COURSE “ C ”

土日祝ランチコース
12:00~14:00 L.O.

¥8,000

APPETIZER

秋の前菜 5 種
Autumn Appetizers

SOUP

本日のスープ
Soup of The Day

FISH

さんまの自家製スモーク セミドライトマトのソースを添えて
Smoked Pacific Saury with Semi Dried Tomato Sauce

MAIN

大和豚フィレ肉のスカロッピーネ ホワイトポートソース
Sautéed Pork Scallops with White Port Wine Sauce

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