

Dinner Course
LARBOARD | ラーボード
¥ 15,000

Served period / 1 December 2023 - 14 January 2024

Blackout dates / 22 December 2023 – 25 December 2023

Amuse “winter”

アミューズ “冬風”

Kelp seaweed marinated red bream with Japanese citrus

昆布締めにした金目鯛のカルパッチョ仕立て 和柑橘の香り

Soup of the day

本日のスープ

Sautéed Spanish mackerel with winter vegetable ravigote sauce

寒鰯のソテー 冬野菜のラヴィゴットソース

Wagyu beef fillet steak with Italian black truffles

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

Vanilla mousse and raspberry sherbet

マダガスカル産ヴァニラのムース 木苺のシャーベット

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

Dinner Course
CHEF'S DINNER | シェフズディナー
¥ 18,000

Served period / 1 December 2023 - 14 January 2024

Blackout dates / 22 December 2023 – 25 December 2023

Amuse “winter”
アミューズ “冬風”

Caviar with seven condiments, Pier 8 style
キャヴィアと7種のコンディメント Pier 8 スタイル

Pinna shell and pomelo salad
平貝と水晶文旦のサラダ仕立て

Turnip soup with crab meat sauce
聖護院蕪のポタージュ たらば蟹の餡とともに

Angler confit with apple vinegar dressing and winter vegetable salad
鮫鰾の低温コンフィ ポメ・エーグルドゥースのドレッシング
冬野菜のサラダ添え

Wagyu beef fillet steak with Italian black truffles
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

Special chocolate plate
“ショコラ・デクリネゾン” 3種の異なる仕立てをしたチョコレート

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

Prices are inclusive of service charge and tax.

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

For menu ingredients queries: please ask your server.

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。