

À la carte Menu | ア・ラ・カルト
12:00~21:30 (L.O)

Served period / 15 January – 13 March 2024

APPETIZER 前菜

“Bagna Cauda” with <i>Miura</i> vegetables 12 品目の三浦野菜のバーニャカウダ	¥2,800
Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and tomatoes 水牛モッツアレッタとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,000
Romaine lettuce caesar salad with prosciutto and half boiled egg ロメインレタスのシーザーサラダ 生ハムとポーチドエッグ添え	¥2,800
Smoked salmon with sour cream スモークサーモンとサワークリーム	¥3,000
Prosciutto and salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	¥3,200
Assorted cheeses 熟成チーズの盛り合わせ	¥3,200
Garlic toast ガーリックトースト	¥1,200
French fries with truffle salt フライドポテト トリュフ風味	¥1,200

SOUP スープ

Pier 8 style onion gratin soup Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥2,000
Clam chowder クラムチャウダー	¥2,000
Minestrone soup ミネストローネ	¥1,600

KIDS MEAL お子様料理

Kids meal 【Soup, salad, main dish and dessert】 Main dish (Hamburger steak, fried egg, sausage and French fries) お子様プレート 【スープ、サラダ、メインディッシュ、デザート】 メインディッシュ (ハンバーグ、目玉焼き、ソーセージ、フライドポテト)	¥3,500
--	--------

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。

LIGHT MEAL 軽食

Japanese beef burger	¥3,400
国産牛のハンバーガー	
Pork cutlet burger	¥3,200
三元豚のポークカツバーガー	
Clubhouse sandwich	¥2,600
クラブハウスサンドウィッチ	
Fish burger	¥2,600
フィッシュバーガー	
Beef tongue curry with poached egg (served until 17:00)	¥3,200
牛タンカレー ポーチドエッグ添え (17:00 までのご提供)	
Beef hamburger stew in wine sauce with toasted baguette	¥3,200
(Changing to rice available for an additional ¥200.)	
国産牛ハンバーグの赤ワイン煮込み バゲット添え (+ ¥200 でライスに変更可能)	
Pasta of the day	¥2,600
本日のパスタ	

SEAFOOD 魚料理

Pier 8 style acqua pazza	¥5,800
Pier 8 特製魚介のアクアパッツァ	
Lightly baked cheese risotto with acqua pazza soup	Add. ¥1,200
(If you have ordered acqua pazza, this risotto is available for an additional ¥1,200.)	
アクアパッツァのスープと楽しむ焼きチーズリゾット (アクアパッツァをご注文のお客様限定)	
Steamed mussels with white wine	¥2,400
ムール貝の白ワイン蒸し	
Fish dish of the day	ASK
本日の魚料理	

MEAT 肉料理

Sautéed beef tenderloin with seasonal vegetables	¥6,200
牧草牛フィレ肉のソテー (150g) 季節の野菜添え	
“Wagyu” beef fillet steak with Italian black truffles	¥13,200
黒毛和牛フィレ肉のポワレ (150g) イタリア産黒トリュフのラペ	
Roasted rack of lamb with garlic rosemary	¥6,800
仔羊背肉のロースト ガーリックとローズマリーの風味	
Meat dish of the day	ASK
本日の肉料理	

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。

DESSERT デザート

Pier 8 special cheese cake (Limited quantity)	¥1,800
Pier 8 特製チーズケーキ（数量限定）	
Classic Gâteau chocolate with Crème chantilly	¥1,800
クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティを添えて	
Seasonal fruit parfait	¥2,800
季節のパルフェ	
Crème brûlée with vanilla ice cream	¥1,800
クレーム・ブリュレ ヴァニラアイスクリーム添え	
Dessert of the day	¥1,800
本日のデザート	
Ice cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry) with seasonal fruit	¥1,400
アイスクリーム 季節のフルーツ添え（ヴァニラ/チョコレート/ストロベリー）	

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。