

Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

¥ 15,000

Served period /15 January – 13 March 2024

Amuse

アミューズ

Seafood tartar with herb salad and Japanese citrus

魚介のタルタル仕立て ハーブサラダ添え 和柑橘の香り

Soup of the day

本日のスープ

Sautéed Spanish mackerel with cauliflower puree and anchovy oil

寒鱈のソテー カリフラワーのピューレとアンチョヴィオイルを添えて

Seared Japanese beef sirloin with half boiled egg, porcini mushrooms and Marsala sauce

薄切りにした和牛サーロインの炙り焼き 温泉卵とポルチーニ茸、マルサラソース

Tiramisu with seasonal fruit

北海道産マスカルポーネを使ったティラミス 旬のフルーツ添え

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 / 15 January – 13 March 2024

Amuse

アミューズ

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

Crabmeat, cheese and potato gratin

3種の蟹のフリコ 蟹、チーズ、ポテトのグラタン仕立て

Soup of the day

本日のスープ

Lobster and sea scallops stuffed cabbage with creamy sea urchin sauce

オマール海老と帆立のキャベツ包み 雲丹のクリームソース

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ベ

Earl grey financier and chocolate parfait with hojicha ice cream

アールグレイのフィナンシェとチョコレートのパルフェ

ほうじ茶のアイスクリーム添え

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。