

Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

¥ 15,000

Served period / 14 March 2024 – 14 May 2024

Amuse

アミューズ

Red wine marinated smoked tuna with garlic mayonnaise sauce and wild vegetable salad

赤ワインでマリネした鮪のスモーク ルイユと山菜のサラダを添えて

Soup of the day

本日のスープ

Breadcrumb crusted Japanese butterfish with fennel, saffron and white wine sauce

目鯛の香草パン粉焼き フェンネルとサフラン風味の白ワインソース

Belgian beef stew with black beer

和牛もも肉の黒ビール煮込み ベルギー風

Meringues chantilly with fresh strawberry and vanilla ice cream

とちあいか苺のムラング・シャンティ ヴァニラ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。

Dinner Course

CHEF'S DINNER | シェフズディナー

¥ 18,000

Served period / 14 March 2024 – 14 May 2024

Amuse

アミューズ

Caviar with seven condiments, Pier 8 style

キャビアと7種のコンディメント Pier 8 スタイル

Boiled white asparagus with black truffle and half boiled egg sauce

ホワイトアスパラガスのポッシェ 黒トリュフと半熟卵のソース

Soup of the day

本日のスープ

Sautéed rockfish with prosciutto, barley and green peas stew

メバルのポワレ 生ハム、大麦とグリーンピースのズッパに浮かべて

Wagyu beef fillet steak with yuzu paper sauce

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 柚子胡椒のソース

Seasonal citrus mille feuille with vanilla ice cream

早春の柑橘を使ったミルフィーユ ヴァニラアイスクリームとともに

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。