

## Dinner Course

### LARBOARD | ラーボード

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。