

Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

¥ 15,000

Served period / 15 May 2024 – 16 July 2024

Amuse

アミューズ

Sea scallop carpaccio with bottarga and white celery salad with Mimolette

帆立貝のマリネ ボツタルガとホワイトセロリのサラダ ミモレット添え

Soup of the day

本日のスープ

Steamed Japanese butter fish with herbs and sparkling wine sauce

目鯛のヴァプール 数種の香草をきかせたスパマンテソース

Wagyu beef filet 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

Black currant Pavlova with vanilla ice cream

カシスのパヴロヴァ バ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 / 15 May 2024 – 16 July 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

Seasonal vegetables with sea urchin and garlic sauce

雲丹のバーニャフレイダ

Soup of the day

本日のスープ

Balsamic vinegar lacquered conger eel and baked risotto with roasted green tea and Chinese pepper

バルサミコ風味の穴子のラッケ ほうじ茶と花椒が香る焼きリゾットとともに

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

Chocolate and cream cake Alsatian style with yogurt ice cream

アルザス風フォレ・ノワール ヨーグルト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。