

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

12:00~21:30 (L.O)

Served period / 15 May 2024 – 16 July 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 of 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 生ハムと温泉卵添え	¥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)	¥4,000
--	--------

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 国産牛のハンバーガー	¥3,600
Pork cutlet burger 三元豚のポークカツバーガー	¥3,200
Clubhouse sandwich クラブハウスサンドウィッチ	¥2,800
Fish burger フィッシュバーガー	¥2,600
Beef tongue curry with soft boiled egg (served until 17:00) 牛タンカレー 温泉卵添え (17:00 までのご提供)	¥3,200
Stewed Japanese beef burger with red wine, served with toasted baguette slices (Rice instead of baguette 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 (+ ¥ 2 0 0 でライスに変更可能)	¥3,200
Pasta of the day 本日のパスタ	¥2,600

SEAFOOD 魚料理

Pier 8 style acqua pazza Pier 8 特製魚介のアクアパッツァ	¥5,800
Lightly baked cheese risotto with acqua pazza soup (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)	¥1,200
Steamed mussels with white wine ムール貝の白ワイン蒸し	¥2,400
Fish dish of the day 本日の魚料理	ASK

MEAT 肉料理

Roasted half chicken with lemon and rucola (2-3 servings) ローストハーフチキン レモンとルッコラ添え (2~3人前)	¥7,200
“Wagyu” beef fillet steak with Italian black truffles 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	¥13,200
Roasted lamb rock with garlic rosemary 仔羊背肉のロースト ガーリックとローズマリーの風味	¥7,200
Meat dish of the day 本日の肉料理	ASK

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) Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定)	¥1,800
Strawberry short cake with ice cream (Limited quantity) 苺のショートケーキ アイスクリーム添え (数量限定)	¥1,800
Classic Gâteau chocolate with Crème chantilly 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	¥1,800
Seasonal fruit parfait 季節のパルフェ	¥2,800
Pudding a la mode プリン・ア・ラ・モード	¥1,800
Soda float with ice cream of the day 本日のクリームソーダ	¥1,200
Dessert of the day 本日のデザート	¥1,800
Ice cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry) with seasonal fruit 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)	¥1,400

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。