

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

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

Served period / 17 July 2024 – 17 September 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 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	¥3,600
国産牛のハンバーガー	
Pork cutlet burger	¥3,200
三元豚のポークカツバーガー	
Clubhouse sandwich	¥2,800
クラブハウスサンドウィッチ	
Fish burger	¥2,600
フィッシュバーガー	
Beef tongue curry with soft boiled egg (served until 17:00)	¥3,200
牛タンカレー 温泉卵添え (17:00 までのご提供)	
Pasta of the day	¥2,600
本日のパスタ	

SEAFOOD 魚料理

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

MEAT 肉料理

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

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)	¥1,800
Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定)	
Strawberry short cake with ice cream (Limited quantity)	¥1,800
苺のショートケーキ アイスクリーム添え (数量限定)	
Classic Gâteau chocolate with Crème chantilly	¥1,800
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	
Japanese style parfait with soy flour ice cream	¥2,800
きな粉アイスクリームの和風パルフェ	
Pudding a la mode	¥1,800
プリン・ア・ラ・モード	
Dessert of the day	¥1,800
本日のデザート	
Ice cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry) with seasonal fruit	¥1,400
アイスクリーム 季節のフルーツ添え (バニラ/チョコレート/苺)	
Soda float with ice cream of the day	¥1,200
本日のクリームソーダ	

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。