

## Dinner Course

CHEF'S DINNER | シェフズディナー

Served period / 18 September 2024 – 19 November 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

### Steamed scallops covered with turnip meringue, Sauternes and collatoula sauce

蕪入りのメレンゲで包んだ帆立の蒸し焼き ソーテルヌとコラトゥーラの餡を纏わせて

### Soup of the day

本日のスープ

### Roasted golden sea bream with Matsutake mushroom and jasmine tea risotto and tomato broth

金目鯛のオープン焼き 松茸とジャスミン茶のリゾット トマトのブロードとともに

### 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

### Black tea ice cream and pear mousse with grape sorbet

紅茶のセミフレッドと洋梨のムース 葡萄ソルベ添え

### Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

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。