

## Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

¥ 15,000

Served period / 18 September 2024 – 19 November 2024

### Amuse

アミューズ

Seafood tartar wrapped with sliced Japanese radish and beetroot puree

魚介のタルタル カネロニ仕立て ビーツのピューレ

### Soup of the day

本日のスープ

Steamed Norwegian salmon with clam broth and porcini mushroom sauce

ノルウェーサーモンのヴァプール アサリの出汁とポルチーニ茸のソース

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

Caramel mousse and sautéed apple with vanilla ice cream

キャラメルムースと林檎のソテー バニラアイスクリームを添えて

### 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 / 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

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。