

Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

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

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。