

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

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

Served period / 20 December 2024 – 25 December 2024

APPETIZER 前菜

Caprese salad of mozzarella from HOKKAIDO and tomatoes 北海道産モッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ	¥3,000
Romaine lettuce caesar salad with prosciutto and Japanese style soft boiled egg ロメインレタスのシーザーサラダ 生ハムと温泉卵を添えて	¥2,800
Prosciutto and salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	¥3,200
French fries with truffle salt フライドポテト トリュフ風味	¥1,200

SOUP スープ

Minestrone soup ミネストローネ	¥1,600
Soup of the day 本日のスープ	¥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 国産牛のビーフバーガー	¥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 Japanese style 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
Pasta of the day 本日のパスタ	¥2,600

SEAFOOD 魚料理

Steamed flounder with creamy porcini mushroom sauce 平目のヴァプール ポルチーニ茸のクリームソース	¥5,800
Steamed mussels with white wine ムール貝の白ワイン蒸し	¥2,400

MEAT 肉料理

“Wagyu” beef fillet steak with red wine sauce and baked beetroot risotto 黒毛和牛フィレ肉のポワレ (150g) 赤ワインソース ビーツの焼きリゾット添え	¥13,200
--	---------

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
Classic Gâteau chocolate with Crème chantilly クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティ添え	¥1,800
Ice cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry) with seasonal fruit アイスクリームと季節のフルーツ (バニラ/チョコレート/苺)	¥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。