

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

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

Served period / 20 November – 19 December 2024

26 – 30 December 2024

4 January – 3 March 2025

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
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
Appetizer of the day 本日の前菜	ASK
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
国産牛のビーフバーガー	
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 Japanese style 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

Pan-fried YAMAGATA beef sirloin with three different Japanese condiments	¥13,600
山形牛サーロインのポワレ 3種の和風コンディメントを添えて	
Roasted lamb rack with garlic and 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・シャンティイを添えて	
Seasonal parfait~ KAKI persimmon~	¥2,800
季節のパルフェ〜柿〜	
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（バニラ/チョコレート/苺）と季節のフルーツ	
Soda float with ice cream of the day	¥1,500
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。