

Dinner Course

CHEF'S DINNER | シェフズディナー

Served period / 20 November – 19 December 2024

26 – 30 December 2024

4 January – 3 March 2025

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

Fish cake with foie gras and lily bulb with Auslese and bean paste sauce

フォアグラとゆり根の真薯 アウスレーゼの餡をかけて

Soup of the day

本日のスープ

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

Pan-fried YAMAGATA beef sirloin with three different Japanese condiments

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

Madagascan chocolate "MANJARI" mousse

マダガスカル産チョコレート“マンジャリ”のムース

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。