

Dinner Course
LARBOARD | ラーボード
¥ 15,000

Served period / 20 November – 19 December 2024

26 December 2024 – 3 March 2025

Amuse

アミューズ

Sea bream carpaccio with winter vegetable salad and citrus dressing

真鯛のカルパッチョ仕立て 冬野菜のサラダと和柑橘のドレッシング

Soup of the day

本日のスープ

Poached darkbanded rockfish with broth, crispy rice tuile

メバルのア・ラ・ナージュ お米のチュイルを添えて

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

Strawberry Mille feuille and ice cream

苺のミルフィーユとアイスクリーム

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 / 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

キャヴィアと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

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。