

## À la carte Menu | ア・ラ・カルト

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

Served period / 31 December 2024 – 03 January 2025

### APPETIZER 前菜

Caprese salad of mozzarella from HOKKAIDO and tomatoes 北海道産モッツアレッタ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 平目のヴァブール 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。