

## À la carte Menu | ア・ラ・カルト

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

Served period / 4 March – 2 May 2025

7 May – 2 June 2025

### APPETIZER 前菜

“Bagna Cauda” with seasonal vegetables	¥2,800
季節野菜のバーニャカウダ	
Romaine lettuce Caesar salad with prosciutto	¥1,600
ロメインレタスのシーザーサラダ 生ハム添え	
Prosciutto and salami	¥3,600
生ハムとサラミの盛り合わせ	
Appetizer of the day	ASK
本日の前菜	
French fries with truffle salt	¥1,200
フライドポテト トリュフ風味	

### SOUP スープ

Pier 8 style onion gratin soup	¥2,200
Pier 8 特製オニオングラタンスープ	
Clam chowder	¥2,200
クラムチャウダー	
Minestrone soup	¥1,600
ミネストローネ	

### KIDS MEAL お子様料理

Kids meal 【Soup, salad, main dish and dessert】	¥4,200
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	

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

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

Japanese beef burger	¥3,600
国産牛のビーフバーガー	
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	¥6,000
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	¥2,600
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 和風コンディメント 3 種を添えて	
Roasted lamb rock with garlic and rosemary	¥7,600
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)	¥2,200
Pier 8 特製チーズケーキ (数量限定)	
Strawberry short cake with ice cream (Limited quantity)	¥2,200
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	¥2,200
クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティを添えて	
Seasonal fruit parfait	¥3,200
季節のパルフェ	
Pudding a la mode	¥2,000
プリン・ア・ラ・モード	
Dessert of the day	¥2,200
本日のデザート	
Ice cream (Vanilla / Chocolate / Strawberry) with seasonal fruit	¥1,600
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	¥1,200
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。