

Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

¥ 15,000

Served period / 4 March 2025 – 2 June 2025

Amuse

アミューズ

Marinated sea bream with spring beans salad and lime dressing

真鯛のカルパッチョ 春のビーンズサラダ ライムのドレッシング

Soup of the day

本日のスープ

Steamed Japanese butterfish and hard clam with lemon butter sauce

目鯛とホンビノス貝のヴァプール レモンバターソース

Pan-fried YAMAGATA beef sirloin with three different Japanese condiments

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント3種を添えて

Marinated grapefruit, elderflower jerry and cream cheese ice cream

グレープフルーツのマリネとエルダーフラワーのジュレ

クリームチーズのアイスクリーム

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 / 4 March 2025 – 2 June 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

Baked egg with white asparagus and creamy morel mushroom sauce

ウフ・ココット ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のクリームソース

Soup of the day

本日のスープ

Pan-fried rockfish and clam soup with saffron and tarragon

メバルのポワレ 蛤の出汁 サフランとエストラゴンの風味

Pan-fried YAMAGATA beef sirloin with three different Japanese condiments

「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

Strawberry, raspberry and pistachio parfait glace with rosemary crumble and honey lemon sauce

ベリーとピスタチオのパルフェ・グラッセ

ローズマリークランブルと蜂蜜レモンのソース

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。