

Dinner Course

LARBOARD | ラーボード

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 sea bream and hard clam with lemon butter sauce

真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 jelly 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

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。