

À la carte Menu | ア・ラ・カルト

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

Served period / 1 April – 2 May 2025

7 May – 2 June 2025

APPETIZER 前菜

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

SOUP スープ

Pier 8 style onion gratin soup Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥2,200
Clam chowder クラムチャウダー	¥2,200
Minestrone soup ミネストローネ	¥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	¥4,200
---	--------

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)

Beef burger ビーフバーガー	¥3,600
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
Curry with hamburg steak and Japanese style soft boiled egg (served until 17:00) ハンバーグカレー 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

Pier 8 style acqua pazza Pier 8 特製魚介のアクアパッツァ	¥6,000
Lightly baked cheese risotto with acqua pazza soup (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)	¥1,200
Steamed mussels with white wine ムール貝の白ワイン蒸し	¥2,600
Fish dish of the day 本日の魚料理	ASK

MEAT 肉料理

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	¥13,600
Roasted lamb rack with garlic and rosemary 仔羊背肉のロースト ガーリックとローズマリーの風味	¥7,600
Meat dish of the day 本日の肉料理	ASK

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。