

ディナーコース  
アトランティック  
15,000 円

2026年3月3日から6月2日まで

アミューズ

サヨリと帆立のマリネ デコポンを使ったハーブのサラダ

季節のスープ

メバルのソテー ソース・ブールノワゼット 筍とアスパラガスを添えて

「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

抹茶とホワイトチョコレートのムース 苺のソルベ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。  
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。  
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。

ディナーコース  
パシフィック  
18,000 円

2026年3月3日から6月2日まで

アミューズ

キャビアと7種のコンディメント Pier 8 スタイル

サヨリと帆立のマリネ デコポンを使ったハーブのサラダ

季節のスープ

メバルのソテー ソース・ブールノワゼット 筍とアスパラガスを添えて

「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

苺のパルフェ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。  
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。  
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。