

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 箍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 莓のソルベ

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・ブルノワゼット 箍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。