

THE PACIFIC HARBOR 港

MENU

RESTAURANT

OPENHOURS 17:30 - 22:00

LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

HARBOR COURSE

ハーバーコース

5,500円(税込)

AMUSE

Today's Appetizer

本日のシェフからの一品

APPTIZER

Half baked Salmon Sauce balsamic

色鮮やかなワーリャとサーモンのミキュイバルサミコソース

SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

MAIN DISH

下の3種類から一品をお選びください

Grilled Chicken

阿波尾鶏のマリーカマルゴ風

or

Grilled Pork sauce nuts

阿波もち豚のグリル 旬野菜のガドガドソース

or

Roasted seasonal fish wine vinegar sauce

本日の鮮魚のポワレ アチェトクリームソース

DESSERT

Creme brulee

クリームブリュレ 旬のフルーツと共に

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します

※仕入れ状況により変更になる可能性がありますのでご了承ください

PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800円(税込)

AMUSE

Pasted cod & Part fillow

バツカラマンテカートとパートフィロ

COLD APPTIZER

Flounder with vegetables .Salmon roe orange sauce

鱈のコンフィ根菜類のサラダとイクラ添え
キャロットオレンジのヴィネグレット

HOT APPTIZER

*Abalone Fish & Green onion white radish soup style
Truffle flavor*

鮑 阿波九条葱 冬大根のスープ仕立て
トリュフの香り

TODAY'S FISH

Roasted Today's Fish anchovies sauce

鮮魚のポワレ プチベールのベニエ
ブル・ド・アンショワ

MEAT

Grilled Beef AWA beef red wine sauce

国産牛フィレ肉のグリル
シャンピニオンデュクセルのマデラソース

DESSERT

*Vacherin :Strawberry & Pistachio vanillas ice
with passion fruit*

苺とピスタチオのヴァシュラン パッションの香り

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します

※仕入れ状況により変更になる可能性がありますのでご了承ください

CHEF'S COURSE

シェフズコース

13,200円(税込)

お客様に合わせてのコースの内容が変わります。
季節の食材をシェフオススメの調理法でお楽しみ頂けます。

※品数や内容もご相談に応じます。お気軽にご相談ください。

AMUSE

Today's Appetizer

本日のシェフからの一品

RECOMMENDED APPETIZERS

Recommended appetizers

おすすめ前菜

SEASONAL APPETIZERS

Seasonal appetizers

季節の前菜

TODAY'S FISH

Today's fish dish

本日の魚料理

TODAY'S MEAT

Today's meat dish

本日の肉料理

TODAY'S DESSERT

Today's dessert

本日のデザート