THE PACIFIC HARBOR

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

Shrimp and scallop tartare Fresh onion puree
海老と帆立貝柱のタルタル新玉葱のピューレ

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

Poiled today's fresh fish Lemon gremolata
本日の鮮魚のポワレレモングレモラータソース
or
Caribbean spiced chicken roti with colorful vegetables
カリビアンスパイスチキンのロティ彩野菜と共に
or
Grilled Awa sticky pork
with colorful vegetables Fragrant sesame sauce
阿波もち豚のグリルと彩野菜香ばしい胡麻のソース

DESSERT

Today' s Dessert
本日のデザート

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ございますのでご了承ください

THE PACIFIC HARBOR

MENU

RESTAURANT
OPENHOURS 17:30 - 22:00
LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800円(税込)

AMUSE

Sail Gratine with fava beans, scented with Roquefort
帆立と空豆のグラチネロックフォールの香り

COLD APPTIZER

Salad with clams and white asparagus,
carpaccio of fresh fish, sprinkled with mullet roe
蛤とホワイトアスパラガスのサラダ仕立て
鯛のカルパッチョ　カラスミを散らして

HOT APPTIZER

Abalone and Awa Kujo green onion,
simmered in oil, served with fried cod sprouts
鮑と阿波九条葱のオイル煮タラの芽のフリットを添えて

TODAY'S FISH

Grilled today's fresh fish,
with watercress and tomato sauce
本日鮮魚のグリルクレソンとトマトのソースで

MEAT

Poiled domestic beef fillet
with Lefort capers and Madeira sauce
国産牛フィレ肉のポワレ
レフォールケッパーとマデラのソース

DESSERT

Today's Special Dessert
本日のシェフのおすすめデザート

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ございますのでご了承ください

THE PACIFIC HARBOR

MENU

RESTAURANT
OPENHOURS 17:30 - 22:00
LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

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

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します