

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

APPETIZER

Marriage of Red-foot shrimp and fruit tomatoes
Turnip sauce

足赤海老とフルーツトマトのマリアージュ
蕪のソースで

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

Pan-fried fresh fish Brown Butter Sauce with Awa Kujo Scallions
鮮魚のポワレ 阿波九条ネギの焦がしバターソース

or

Grilled chicken "Awaodori" with Balsamic Sauce

阿波尾鶏のグリル バルサミコソース

or

Awa Mochi Pork Fillet and Sautéed Mushrooms

Savory Marsala Wine Sauce

阿波もち豚フィレ肉ときのこのソテー マルサラソース

DESSERT

Chocolate Mousse Flavored with Tea Pistachio ice cream

ABF紅茶のムースショコラ

ピスタチオのグラス ベリーソース

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

THE PACIFIC HARBOR 港
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

Sweet shrimp and white carrot petit tart
甘海老とパースニップのプチタルト

COLD APPETIZER

Low-temperature cooked Flounder and winter radish
Accented with Shiso and Yuzu
鱈のコンフィ 冬大根のコンソメ煮
紫蘇と柚子のアクセント

HOT APPETIZER

Abalone steak with Taro and cheese gratin
Fruit tomato and fresh basil sauce
鮑のステーキ 里芋とゴルゴンゾーラのドフィノワ
フルーツトマトとフレッシュバジルのフォンダン

TODAY'S FISH

Pan-fried fresh fish with orange flavored white
wine sauce
本日鮮魚のポワレ
マンダリン風味のヴァンブランソース

MEAT

Grilled beef fillet with spiced red wine sauce
国産牛フィレ肉のグリル エピス香る赤ワインソース

DESSERT

Strawberry and berry vacherin with vanilla ice cream
冬苺とベリーのパシュラン バニラのグラス
パッションをアクセントに

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

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。

※記載メニューは一例です。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 APPETIZER

Recommended appetizers

焼鰹と徳島県産レンコンとゴボウのバルサミコ風味

SEASONAL APPETIZER

Seasonal appetizers

鮑のステーキ かぶらのグリル
カラスミ香るソースで

SPECIAL DISH

Special dish

小鳩のロティ
新時代カボチャとポルチーニを包んだアニョロッティデルプリン

TODAY'S FISH

Today's fish dish

天然真鯛のポワレ
貝類の出汁とレモンガラスのブルブランソース

TODAY'S MEAT

Today's meat dish

阿波牛のグリル
赤ワインソース

TODAY'S DESSERT

Today's dessert

マスカットとシャンパンのジュレ 3種のソルベ