

# THE PACIFIC HARBOR

## MENU

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

### APPETIZER

アラカルトメニュー

- Fresh Vegetables "BAGNA CAUDA"*  
新鮮野菜 バーニャカウダ ￥1,430

*Fresh Fishes Carpaccio*  
鮮魚のカルパッチョ ￥1,760

*Caesar Salad*  
シーザーサラダ ￥1,320
- Prosciutto and Fruit Tomato ,  
Rockt and Parmigiano Salad*  
生ハムとフルーツトマト  
ルッコラとパルミジャーノのサラダ添え ￥1,760

*Assortment of Four Different Appetizers*  
前菜4種盛 ￥1,760

*Assorted Cheese*  
チーズの盛り合わせ (3~4種) ￥1,650

### HOT APPETIZER

ホット前菜

- French Fries*  
フレンチフライ ￥660

*Soft Shellcrabs Fritter*  
リフトシェルクラブのフリット ￥1,980

*Shrimp and Camembert Cheese in  
Spanish-Style Garlic Sauce " Ajillo"*  
エビとカマンベールチーズのアヒージョ ￥1,430

### MAIN DISHES

メイン

- Today's Fresh Fish Dish , Chef's Special*  
本日の鮮魚料理シェフズスタイル ￥1,980 ~

*Lobster Bourguignon*  
オマール海老のテール ブルゴーニュ風 ￥3,190

*Grilled Awa-Odori Chicken Fillet with Spices,  
Grilled Romaine Lettuce ,Prosciutto Flavor*  
阿波尾鶏のスパイス焼き  
ロメインレタスのグリルと生ハムの香り ￥2,310
- Breaded Escalope of Italian Veal*  
イタリア産仔牛のカツレツ  
ウインナーシュニツェル ￥2,750

*Sirloin Steak of Awa-Beef*  
阿波牛サーロインステーキ 100g~ ￥5,830

*Grilled Awa-Beef Fillet*  
阿波牛フィレ肉のグリル 100g~ ￥7,150

*Grilled Nodawara-Pork Filler  
with Whole Grain Mustard Sauce*  
野田原ポークのシンプルグリル  
粒マスタードソース ￥1,980

*Assortment of different Meat plate  
pork.chicken.lamb etc*  
お肉料理盛り合わせ ￥8,880

・上記メニューには10%の消費税が含まれております  
・別途5%のサービス料を頂いております

## PASTA RISOTTO

### パスタ・リゾット

#### Seasonal Potage

季節のポタージュ ¥990

#### Onion Gratin Soup

オニオングラタンスープ ¥1,980

#### Fondant chocolate

ポルチーニ茸とパンチェッタクリームパスタ ¥2,090

#### Pasta Aglio e Olio

ペペロンチーノ ¥1,210

#### Pasta Mixed with Bacon, Egg, Cheese, and Black Pepper

カルボナーラ ¥1,980

#### Today's Pasta

本日のパスタ ¥1,650~

#### Pasta with Fresh Tomato Sauce

ポモドーロフレスカ ¥1,650

#### Squid Ink Risotto

イカスミリゾット ¥1,980

#### Genovese Risotto

ジェノバ風リゾット ¥1,760

## DESSERTS

### デザート

#### Catalana

カタラーナ ¥990

#### Hot apple pie with vanilla ice

ホットアップルパイ  
バニラアイスと共に ¥1,100

#### Fondant chocolate

フォンダンショコラ ¥990

#### 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 ¥990

#### Strawberry and berry vacherin with vanilla ice cream

冬苺とベリーのバシュラン バニラのグラス  
パッションをアクセントに ¥1,210

#### Vanilla ice / Chocolate ice / Caramel cookie ice

バニラアイス  
チョコレートアイス  
キャラメルクッキー ALL ¥495

#### Orange sorbet / Raspberry sorbet / Yogurt sorbet

みかんソルベ  
ラズベリーソルベ  
ヨーグルトソルベ ALL ¥495