

## 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

*Sea bream and spring cabbage roll with fragrant  
genovese sauce*

鯛と春キャベツのロール仕立て  
木の芽香るジェノベーゼソース

### 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

*Pan-fried fresh fish with Awa kujo leek sauce*

鮮魚のポワレ 阿波九条ネギのソース

or

*Roasted Chicken with honey mustard sauce*

阿波尾鶏のローストハニーマスタードソース

or

*Grilled pork with American Japonaise sauce*

阿波もち豚のグリル アメリカンジャポネソース

### DESSERT

*kawaisa soybean flour creme brulee with milk gelata*

かわいさきな粉のクレームブリュレ

ミルクのジェラートを添えて

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

## PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800円(税込)

### AMUSE

*Marinated Tasmanian salmon, spring carrot rapee with salmon roe rape blossoms and anchovy cream sauce spring cabbage tuile*

タスマニア産サーモンのマリネ春人参のラペ イクラ添え  
菜の花とアンチョビクリームソース 春キャベツのチュイル

### COLD APPETIZER

*Firefly squid and seaweed insalata prosciutto and lime jelly*

ホタルイカとおかひじきのインサラータ  
生ハムとライムのジュレ

### HOT APPETIZER

*Grilled abalone ,baked clam & water cress risotto, white asparagus*

鮑のリソレ アサリとクレソンの焼きリゾット  
ホワイトアスパラガスのモルネ

### TODAY'S FISH

*Grilled today's fish lightly marinated with herbs served in beurre blanc sauce & drizzled with herb oil*

軽くハーブでマリネした本日鮮魚のグリル  
ブルブランソースに エルブオイルをちらして

### MEAT

*Pan-fried beef fillet with colorful vegetables red wine and beet sauce*

国産牛フィレ肉のポワレ 彩り野菜添え  
赤ワインとビーツのソース

### DESSERT

*Cream cheese parfait glace with rose -scented fruits*

クリームチーズのパルフェグラッセ  
バラの香りを添えたフルーツと共に

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

THE PACIFIC HARBOR 港  
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  
APPETIZER

*Recommended appetizers*

おすすめ前菜

SEASONAL  
APPETIZER

*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