

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

APPETIZER

Smoked "Hachimantai salmon" with dried tomato and rouille sauce

八幡平サーモンのスモーク

ドライトマトとルイユソース

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 flavored wine sauce

鮮魚のポワレ ヴェルモットソース

or

Grilled chicken "Awaodori" with onion sauce

阿波尾鶏のグリル ロベールソース

or

Grilled "Nodahara pork" with white wine, onion and mustard sauce

野田原ポークのシャルキティエール風

DESSERT

Chestnut and walnut parfait glace

栗と胡桃のパルフェグラッセ

ラズベリーとフィアンティーヌショコラをアクセントに

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

PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800円(税込)

AMUSE

Ensemble of snow crab, fennel, and apple
ズワイガニ、ウイキョウ、林檎のアンサンブル

COLD APPETIZER

Carpaccio of abalone and fresh fish
sudachi vinaigrette sauce
鮑と鮮魚のカルパッチョ 秋野菜のサラダ添え
スダチのヴィネグレットで

HOT APPETIZER

Roasted duck with "Awaodori" liver pate omelette
bitter orange sauce
鴨のロティー 阿波尾鶏のレバーパテのオムレット
ヴィガラードソース

TODAY'S FISH

Pan-fried fresh fish with clam broth and lemongrass
butter sauce
本日鮮魚のポワレ
貝類の出汁とレモングラスのブルブラン

MEAT

Grilled beef fillet with red wine sauce
国産牛フィレ肉のグリル 彩り野菜 赤ワインソース

DESSERT

Grape jelly and yogurt panna cotta
葡萄ジュレとヨーグルトのパンナコッタ
冷たい巨峰のグラニテと共に

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