

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