

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 Amuse-Bouche

本日のアミューズ

APPETIZER

Fresh Fish Carpaccio with Seasonal Fruits and Burrata Cheese

季節のフルーツとブラータチーズの鮮魚のカルパッチョ

SOUP

Seasonal soup

季節のスープ

MAIN DISH

下の5種類から一品をお選びください ※牛ヒレは+1,650円、牛サーロインは+2,750円

Catch of the Day, Prepared in the Chef's Style

市場から入った本日鮮魚をそれぞれの調理方法で(シェフおまかせ)

or

Grilled Awaodori Chicken Served with Mustard and Lemon

阿波尾鶏のグリル マスタードとレモン添え

or

Grilled Nodahara Pork Sicilian-Style Marinade

野田原ポークのグリル シシリアンマリナード

or

Grilled Japanese Beef Tenderloin Red Wine Sauce

国産牛ヒレ肉のグリル ソース・ヴァンルージュ

or

Grilled Awa Beef Sirloin Red Wine Sauce

阿波牛サーロインのグリル ソース・ヴァンルージュ

DESSERT

Golden Pineapple Vacherin

Hint of Lime

オレンジの花香る リンゴのブランマンジェ

カシスのソルベと共に

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

PACIFIC COURSE

パシフィックコース

8,800 円(税込)

AMUSE

*Kombu-Cured Autumn Red Sea Bream
with Marinated Mushrooms*

紅葉鯛の昆布締めキノコのマリネを添えて

COLD APPETIZER

*Tasmanian Smoked Salmon and Caramelized Pear,
Accented with Red Porto Reduction*

タスマニア産スモークサーモンと洋梨のキャラメリゼ
ルージュルトのレデュクションをアクセントに

HOT APPETIZER

*Abalone Steak with Grilled Sweet Chestnut
and Porcini Risotto*

鮑のステーキ栗とポルチーニの焼きリゾット
ソースヴェール

TODAY'S FISH

*Pan-Seared Today's Fresh Fish with Shallot
and Fruit Tomato Balsamic Sauce*

本日鮮魚のポワレエシャロットと
フルーツトマトのバルサミコソース

MEAT

*Herb-Roasted Domestic Beef Tenderloin with
Thyme and Rosemary, Sauce Vin Rouge*

国産牛ヒレ肉 タイムとローズマリーの香草焼き
ソースヴァンルージュ

DESSERT

*Fragrant Hojicha Tea and Chestnut Vacherin
with Raspberry Sauce*

香ばしいほうじ茶と栗のバシュラン
ラズベリーのソース

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

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

Amuse

グリル帆立と青森県産嶽きみのババロア

HORS-D'OEUVRE I

Hors-d'oeuvre I

オマール海老のメダイヨン
シャインマスカットとオレンジクリームのパスティージュ

HORS-D'OEUVRE II

Hors-d'oeuvre II

鮑のパイ包み焼き

HORS-D'OEUVRE III

Hors-d'oeuvre III

ヤリイカと青森松茸のフリット

POISSON

Poisson

伊勢海老と金目鯛の取り合わせ
柚子風味のブルブラン

VIANDE

Viande

短角牛ヒレステーキ トリュフ香るソース

DESSERT

Dessert

紅茶のブリュレ
ラズベリーソルベを添えて

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します