

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

Lukewarm Firefly squid and Asparagus
Bassano style

ホタルイカとアスパラガスのティエピド
バッサーノスタイル

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 Clams and Parsley sauce
鮮魚のポワレ アサリとパセリのソース

or

Grilled chicken "Awaodori" Smoked oil and Tomato sauce
阿波尾鶏のグリル スモークオイルのケッカソース

or

Awa Mochi Pork Fillet and Roasted new Potatoes
Brown butter Sauce

阿波もち豚フィレ肉と新じゃがのロースト 焦がしバターソース

DESSERT

Citrus honey Marinade

シトラスハニーマリネ

ライム香る柑橘のグラニテ ムラング・ココ

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 鮨
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

Squid and Salmon roe Pea soup

アオリイカといくら うすいえんどうのスープ仕立て

COLD APPETIZER

Grilled sakura sea bream with wild edible plants

Mozzarella and Pine nut vinaigrette

桜鯛の焼き霜と山菜

モッツアレラとピニョンのヴィネグレット

HOT APPETIZER

Sauteed Abalone White fish with leaf wasabi sauce

Spring cabbage in the Francaise style

鮑のソテー 白魚と葉わさびのソース

春キャベツのフランセーズ

TODAY'S FISH

Pan-fried fresh fish with a hint of Thyme

Balsamic sauce

タイム香る本日鮮魚のポワレ セミドライトマトと共に

ジュ オ バルサミック

MEAT

Grilled beef fillet with Poivrade sauce

国産牛フィレ肉のグリルと彩り野菜

ポワヴラードソース

DESSERT

Strawberry Parfait Milk ice cream

桜の花の香りをまとった苺のパルフェ

ミルクのグラス シュクルダールをアクセントに

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