THE PACIFIC HARBOR

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ございますのでご了承ください

THE PACIFIC HARBOR

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ございますのでご了承ください

THE PACIFIC HARBOR

MENU

RESTAURANT
OPENHOURS 17:30 - 22:00
LAST ORDER 20:30 / COURSE 20:00

AUTUMN SPECIAL COURSE

秋の味覚コース

16,500円(税込)

深まる秋を彩る、旬の極上食材をふんだんに散りばめた特別ディナーコースをご用意いたしました。
食後は秋の王道デザート「モンブラン」とともに、穏やかで満ち足りたひとときをお過ごしください。
大切な方とのご会食や、記念日のお祝いにぜひご利用ください。

AMUSE

Amuse-bouche
ポルチーニ茸と栗のタルト
モッツァレラブッファラとプロシュート

HORS-D'OEUVRE I

Hors-d'œuvre froids
スモークの香りに閉じ込めた“戻り鰹”
ラ・フランスのキャラメリゼ
フィンガーライムをアクセントに

HORS-D'OEUVRE II

Hors-d'œuvre chaude
鮑のロティ
松茸の炭火焼き
コキヤージュのジュ

SOUPE

Soupe
透明感のある“徳島地美栄”のコンソメスープ
黒胡椒の香り

POISSON

Poisson
岩手直送の“八幡平サーモン”をミキュイ仕立て
ベトラーブとアネットのピュレとともに

VIANDE

Viande
阿波牛のグリル
（阿波牛フィレ肉もしくはサーロイン肉をお選びください）
ソースヴァンルージュ

阿波牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風（＋¥2,000）
トリュフスライスを実演で

DESSERT

Dessert
“モンブラン”

上記料金とは別にサービス料金5%を頂戴致します