

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

Seared Momiji Sea Bream

with Mushroom and Pecan Nut Confit

もみじ鯛の焼き霜

キノコとピーカンナッツのコンフィ

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 Brown Butter Sauce

鮮魚のポワレ ブールノワゼット 季節の野菜を添えて

or

Galantine of Awa-Odori Chicken and Candied Chestnut

阿波尾鶏と渋皮マロンのバロツティース

イタリア産マルサラ風味のソース

or

Grilled Nodahara Pork Classic-style Sauce Chasseur

野田原ポークのグリル クラシックを感じるソース・シャスール

DESSERT

Fig Compote in Red Wine Vanilla Ice Cream with Berry Jam

無花果の赤ワインコンポート

ヴァニラのグラスにベリーのコンフィチュール

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

8,800 円 (税込)

パシフィックコース

AMUSE

Blanching scallops with Apple Ratatouille

帆立のブランシール
りんごのラタトゥイユとノイリーソースの香り

COLD APPETIZER

Panna Cotta with Smoked Salmon and Camembert
Autumn Vegetables in Grecque Marinade

スモークサーモンとカマンベールのパンナコッタ
秋野菜のグレッグ

HOT APPETIZER

Abalone and Porcini Mushroom en Croûte
Burgundy Style

鮑とポルチーニ茸のパイ包み焼き
ブルゴーニュ風

TODAY'S FISH

Fresh Fish and Matsutake Mushroom Fritto
Yuzu-Flavored Beurre Blanc

本日の鮮魚と松茸のフリット
ゆず風味のブール・ブラン

MEAT

Grilled Japanese Shorthorn Beef Red Wine Sauce

日本短角牛のグリル
赤ワインソース

DESSERT

Shine Muscat Champagne Jelly with a Hint of Mistia
Three Assorted Sorbets With a Meringue Accent

ミスティア香るシャインマスカットのシャンパンジュレ
3種のソルベ ムラングをアクセントに

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