

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

パシフィックコース

8,800 円 (税込)

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

ゆず風味のブル・ブラン

MEAT

Grilled Japanese Shorthorn Beef Red Wine Sauce

国産牛フィレ肉のグリル

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