

ランチコース

正午から午後2時30分まで

モナコ

6,500 円

2026年3月3日から6月2日まで

ロメインレタスのサラダ仕立て 温泉卵と生ハム添え

季節のスープ

桜鯛の香草パン粉焼き ソース・グリビッシュ 春野菜を添えて

抹茶とホワイトチョコレートのムース

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース

正午から午後2時30分まで

ニース

8,500 円

2026年3月3日から6月2日まで

ロメインレタスのサラダ仕立て 温泉卵と生ハム添え

季節のスープ

桜鯛の香草パン粉焼き ソース・グリビッシュ 春野菜を添えて

仔牛ロース肉のサルティンボッカ

抹茶とホワイトチョコレートのムース

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ランチコース

正午から午後2時30分まで

カンヌ

10,000 円

2026年3月3日から6月2日まで

ロメインレタスのサラダ仕立て 温泉卵と生ハム添え

季節のスープ

桜鯛の香草パン粉焼き ソース・グリビッシュ 春野菜を添えて

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント3種を添えて

抹茶とホワイトチョコレートのムース

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース
アトランティック
15,000 円

2026 年 3 月 3 日から 6 月 2 日まで

アミューズ

サヨリと帆立のマリネ デコポンを使ったハーブのサラダ

季節のスープ

メバルのソテー ソース・ブールノワゼット 筍とアスパラガスを添えて

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント 3 種を添えて

抹茶とホワイトチョコレートのムース 苺のソルベ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。

ディナーコース
パシフィック
18,000 円

2026年3月3日から6月2日まで

アミューズ

キャビアと7種のコンディメント Pier 8 スタイル

サヨリと帆立のマリネ デコポンを使ったハーブのサラダ

季節のスープ

メバルのソテー ソース・ブールノワゼット 筍とアスパラガスを添えて

「山形牛」サーロインのポワレ 和風コンディメント3種を添えて

苺のパルフェ

コーヒー または 紅茶

記載の料金にはサービス料・税金が含まれております。
アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。
使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。