



LARBOARD

SIGNATURE AFTERNOON TEA SET

AUTUMN AFTERNOON COFFEE | 秋のアフタヌーンコーヒー ¥6,500

with 1 glass of sparkling wine | グラススパークリングワイン付き +¥1,300

11:30-13:30 / 12:00-14:00 / 14:30-16:30 / 15:00-17:00

※時間制限（2時間）を設けさせていただいております。

AUTUMN AFTERNOON COFFEE

秋のアフタヌーンコーヒー

【WELCOME DRINK | ウェルカムドリンク】

Citrus Espresso Tonic シトラス エスプレッソトニック

Upgrade your welcome drink to our signature cocktail.

ウェルカムドリンクを、スペシャリティカクテルにアップグレードいただけます。

Aperitif Café アペリティフ カフェ +¥1,000

A sophisticated dessert cocktail with rich coffee aromas, deep rum notes, and a lingering sweet hazelnut finish.

芳醇なコーヒーのアロマとラムの深み、ヘーゼルナッツの甘美な余韻が織りなす大人のデザートカクテル。

【SWEET DELICACIES | スイーツ】



Coffee Opera, Espresso Beans

珈琲オペラ エスプレッソビーンズ

Pear Tart, AMAZING COFFEE Custard Cream

洋梨のタルト カスタードクリーム



AMAZING BLEND, Mont Blanc Financière

モンブラン フィナンシェ

Pumpkin Crème Brûlée, AMAZING BLEND

かぼちゃのクレームブリュレ



AMAZING COFFEE Verrine

ヴェリーヌ

【SAVORY | セイボリー】



Miura Salmon AMAZING COFFEE Gravlax, Lime

三浦サーモンのグラブラックス ライム

Roasted Autumn Aubergine,
Tsukui Miso and AMAZING BLEND Crisps

秋茄子のロースト 津久井味噌のクリスプ



Mushroom Tartlet, Espresso and Hazelnut

キノコのタルトレット エスプレッソ ノワゼット

【SPECIALTY SAVORY | スペシャルティセイボリー】

Grilled Kanagawa Yamayuri Pork, AMAZING COFFEE and Figs

神奈川 やまゆりポークのグリル 無花果

【SCONES | スコーン】

Walnut and Maple Scone

胡桃メープルのスコーン

with Kanagawa Prefecture Honey and Clotted Cream

神奈川県産 百花はちみつとクロテッドクリーム

【SPECIALTY SWEETS | スペシャルティスイーツ】

AMAZING COFFEE Custard Apple Pie, Chocolate Sauce

カスタードアップルパイ チョコモ〜モ〜

For menu ingredients queries: please ask your server.

食物アレルギー等、お体に合わない食材がございましたら、スタッフにお申し出ください。

Prices include tax and exclude a 15% service charge.

表示料金には消費税が含まれております。別途 15%のサービス料を頂戴いたします。

COFFEE AND TWG FINE TEA SELECTIONS

Enjoy with our selection of coffee or TWG fine teas.

一緒にコーヒーまたは TWG ファインティーセレクションからお選びください。

【COFFEE | コーヒー】



AMAZING Blend Coffee
オリジナルブレンドコーヒー

Espresso (Single/Double)
エスプレッソ (シングル/ダブル)



AMAZING Autumn Blend Coffee
オータムブレンドコーヒー

Caffè Latte (Hot/Iced)
カフェ ラテ (ホット/アイス)



AMAZING Decaffeinated Coffee
カフェインレスコーヒー

Cappuccino
カプチーノ



Specialty Caffè Mocha +¥300
チョコモ〜モ〜 カフェ モカ

Iced Coffee
アイスコーヒー

【TWG FINE TEA | TWG ファインティー】

Royal Darjeeling
ロイヤルダージリン
インド紅茶の王様と呼ばれるダージリンティー。
洗練された香りと力強い鮮烈な味わい。

Moroccan Mint Tea
モロッカンミントティー
香り高いミントがブレンドされた爽やかな緑茶。

English Breakfast
イングリッシュブレイクファスト
伝統的な英国の朝食に合わせたブレンド。
力強く濃厚な風味の中にも花のような香り。

Iced Earl Grey Tea
アイスアールグレイティー
ベルガモットの爽やかな芳香と味わい。

<Decaffeinated | カフェインレス>

Harmutty SFTGFOP1 Assam
ハルムッティー
力強く風味豊かな夏摘みのアッサムティー
ミルクとの相性も良く、しっかりとした味わい

Chamomile
カモミール
蜂蜜のような香りのカフェインレスハーブティー。

French Earl Grey
フレンチアールグレイ
柑橘類の香り豊かなブレンドティーの定番。

Vanilla Bourbon Tea
ヴァニラブルボン
甘いバニラを加えた南アフリカ産レッドティー。

Silver Moon
シルバームーン
ストロベリーとバニラが香る緑茶ブレンド。

Midnight Hour
ミッドナイトアワー
香り豊かなトロピカルフルーツとカフェインフリー
の紅茶が織り成す絶妙なブレンド

Lunch Course

ランチコース

Anchor アンカー

¥6,000

Appetizer

Miura Salmon Gravlax "Coffee & Lime"

三浦サーモン グラブラックス "コーヒー&ライム"

Soup

Miura Butternut Squash Soup

三浦バターナッツパンプキンスープ

Main

Pan-Fried Sea Bream with Confit Benishigure Radish and Burdock Foam

真鯛のポワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡

or

Grilled KANAGAWA YAMAYURI Pork Marinated in Salt Koji Parsimmon and Balsamic Salsa

塩麴でマリネした神奈川やまゆりポークのグリル柿とバルサミコサルサ

or

Pasta of the Day

本日のパスタ

or

別途料金で以下メニューを追加いただくことも可能です。+¥1,500

Additional menu items are available at an extra charge. +¥1,500

Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin with Grilled Vegetables and Chimi-Churi Sauce

横濱ビーフサーロインのポワレ 季節のグリル野菜とチミチュリソース

Dessert

Tart Citron

タルトシトロン

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

For menu ingredients queries: please ask your server.

食材によるアレルギー・食事制限等お持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。

All prices are inclusive of tax. A 15% service charge will be applied to all menus.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Menu items are subject to change, depending on food availability.

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。



LARBOARD

Harbour Terrace Lunch Set

KANAGAWA vegetables salad with Shonan Gold and tao jiao dressing

神奈川季節野菜のサラダ 湘南ゴールドとタオチオドレッシング

Please select one dish from the following options.

以下3品より、1品お選びください

Pan-Fried Sea Bream with Confit Benishigure Radish and Burdock Foam

真鯛のポワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡

Grilled KANAGAWA YAMAYURI Pork marinated in salt koji Parsimmon and Balsamic Salsa

塩麴でマリネした神奈川やまゆりポークのグリル

柿とバルサミコサルサ

Pasta of the Day

本日のパスタ

Assorted Petit Fours

プティフル盛り合わせ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

For menu ingredients queries: please ask your server.

食材によるアレルギー・食事制限等お持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。

Menu items are subject to change, depending on food availability.

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

LUNCH 11:30-14:00
WEEKDAY LUNCH SET 平日限定ランチセット
¥3,500

Miura Butternut Squash Soup
三浦バターナッツパンプキンスープ

Please select one dish from the following options.
以下4品より、1品お選びください

Cajun Chicken Wrap
with crisp lettuce, avocado, tartare sauce, pickles, french fries
ケイジャンチキンラップ レタス アボカド タルタルソース ピクルス フライドポテト

Beef Burger
Beef patty, lettuce, tomato, red onion, pickles, french fries
ビーフバーガー ビーフパティ レタス トマト レッドオニオン ピクルス フライドポテト

Pinsa Romana
Tomato sauce, grill vegetable, mozzarella
ピンサ・ロマーナ トマトソース グリル野菜 モッツアレラ

Pasta of the Day
本日のパスタ

Assorted Petit Fours
プティフル盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

APPETIZER 前菜

Misaki Tuna and Tsukui Miso Tartare ¥3,000
with Marinated Cream Cheese
三崎マグロと津久井味噌のタルタル マリネクリームチーズ

Miura Salmon Gravlax “Coffee and Lime” ¥3,500
三浦サーモン グラブラックス “コーヒー&ライム”

Marinated Eggplant and Cashew Cream ¥2,800
with Fresh Seasonal Vegetable
茄子のマリネとカシュークリーム 新鮮な季節野菜

SALAD サラダ

KANAGAWA Vegetables Salad ¥2,400
with Shonan Gold and Tao Jiao Dressing (Fermented Soybean)
神奈川季節野菜のサラダ
湘南ゴールドとタオチオドレッシング

Caesar Salad ¥1,600
シーザーサラダ

Tanzawa-Oyama Tofu and KANAGAWA Vegetables
Greek-Style Salad ¥1,800
丹沢・大山豆腐と神奈川野菜のギリシャ風サラダ

SOUP スープ

Miura Butternut Squash Soup ¥2,000
三浦バターナッツパンプキンスープ

Pier 8 Style Onion Gratin Soup ¥2,000
Pier 8 特製オニオングラタンスープ

Clam Chowder ¥1,800
クラムチャウダー

MAIN DISH メイン料理

Pan-Fried Sea Bream with Confit Benishigure Radish
and Burdock Foam ¥4,800
真鯛のボワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡

Grilled Kanagawa Yamayu Pork Marinated in Salt Koji
Persimmon and Balsamic Salsa ¥5,000
塩麴でマリネした神奈川やまゆりポークのグリル
柿とバルサミコサルサ

Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin
with Grilled Vegetables and Chimi-churi Sauce ¥12,000
横濱ビーフサーロインのボワレ
季節のグリル野菜とチミチュリソース

Roasted Cauliflower
with Hazelnuts and Romesco Sauce ¥3,200
カリフラワーのロースト ヘーゼルナッツとロメスコソース

KIDS MEAL お子様料理

Kids Plate ¥4,000
Salad, soup, hamburg steak, fried egg, french fries
and dessert
お子様プレート
サラダ、スープ、ハンバーグ、目玉焼き、ポテト、デザート

LIGHT MEAL 軽食

Beef Burger ¥2,400
ビーフバーガー

Cajun Chicken Wrap ¥2,400
ケイジャンチキンラップ

Pinsa Romana ¥2,400
ピンサ・ロマーナ

Vegan Pasta with KANAGAWA Vegetables ¥2,400
神奈川野菜を使ったヴィーガンパスタ

Pasta of the Day ¥2,300
本日のパスタ

DESSERT デザート

Pier 8 Special Cheese Cake 〈Limited quantity〉 ¥2,000
Pier 8 特製チーズケーキ 〈数量限定〉

Strawberry Short Cake ¥2,000
with Ice Cream 〈Limited quantity〉
苺のショートケーキ アイスクリーム添え 〈数量限定〉

Classic Gâteau Chocolate
with Crème Chantilly ¥2,000
クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティ添え

Seasonal Fruits Parfait ¥2,800
季節のパルフェ

Pudding a la Mode ¥1,800
プリン・ア・ラ・モード

Ice cream with Seasonal Fruit ¥1,400
〈Vanilla / Chocolate / Strawberry / Ice Cream of the day〉
アイスクリームと季節のフルーツ
〈バニラ / チョコレート / 苺 / 本日のアイスクリーム〉

Soda Float with Ice Cream of the Day ¥1,000
本日のクリームソーダ

For menu ingredients queries: please ask your server.

食材によるアレルギー・食事制限等お持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。

Menu items are subject to change, depending on food availability.

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

All prices are inclusive of tax. A 15% service charge will be applied to all menu.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA PIER 8

Restaurant & Bar

LARBOARD

DINNER COURSE



VOYAGE ボヤージュ

¥13,000

Amuse

アミューズ

Appetizers

Misaki Tuna and Tsukui Miso Tartare with Marinated Cream Cheese

三崎マグロと津久井味噌のタルタル マリネクリームチーズ

Soup

Miura Butternut Squash Soup

三浦バターナッツパンプキンスープ

Fish

Pan-Fried Sea Bream with Confit Benishigure Radish and Burdock Foam

真鯛のポワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡

Meat

Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin with Grilled Vegetables and Chimi-Churi Sauce

横濱ビーフサーロインのポワレ 季節のグリル野菜とチミチュリソース

Dessert

Tart Citron Fromage Blanc Ice Cream

タルトシトロン フロマージュブランアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

For menu ingredients queries: please ask your server.

食材によるアレルギー・食事制限等お持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。

All prices are inclusive of tax. A 15% service charge will be applied to all menu.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Menu items are subject to change, depending on food availability.

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。



ODYSSEY オデッセイ

¥16,000

Amuse

アミューズ

Appetizers

Misaki Tuna and Tsukui Miso Tartare with Marinated Cream Cheese

三崎マグロと津久井味噌のタルタル マリネクリームチーズ

Soup

Miura Butternut Squash Soup

三浦バターナッツパンプキンスープ

Fish

Pan-Fried Lobster with Confit Benishigure Radish and Burdock Foam

オマール海老のポワレ 紅しぐれ大根のコンフィと牛蒡の泡

Meat

Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin with Grilled Vegetables and Chimi-Churi Sauce

横濱ビーフサーロインのポワレ 季節のグリル野菜とチミチュリソース

Dessert

Chestnut Mont Blanc Mille-feuille, Grape Sorbet

栗のモンブランミルフィーユ 巨峰のソルベ

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

For menu ingredients queries: please ask your server.

食材によるアレルギー・食事制限等お持ちのお客様は、スタッフにお申し出ください。

All prices are inclusive of tax. A 15% service charge will be applied to all menu.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴いたします。

Menu items are subject to change, depending on food availability.

メニュー内容は仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

APPETIZER 前菜

Misaki Tuna and Tsukui Miso Tartare with Marinated Cream Cheese 三崎マグロと津久井味噌のタルタル マリネクリームチーズ	¥3,000
Miura Salmon Gravlax “Coffee and Lime” 三浦サーモン グラブラックス “コーヒー&ライム”	¥3,500
Marinated Eggplant and Cashew Cream with Fresh Seasonal Vegetable 茄子のマリネとカシュークリーム 新鮮な季節野菜	¥2,800

SALAD サラダ

KANAGAWA Vegetables Salad with Shonan Gold and Tao Jiao Dressing (Fermented Soybean) 神奈川季節野菜のサラダ 湘南ゴールドとタオチオドレッシング	¥2,400
Caesar Salad シーザーサラダ	¥1,600
Tanzawa-Oyama Tofu and KANAGAWA Vegetables Greek-Style Salad 丹沢・大山豆腐と神奈川野菜のギリシャ風サラダ	¥1,800

KIDS MEAL お子様料理

Kids Plate Salad, soup, hamburg steak, fried egg, french fries and dessert お子様プレート サラダ、スープ、ハンバーグ、目玉焼き、ポテト、デザート	¥4,000
---	--------

SOUP スープ

Miura Butternut Squash Soup 三浦バターナッツパンプキンスープ	¥2,000
Pier 8 Style Onion Gratin Soup Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥2,000
Clam Chowder クラムチャウダー	¥1,800

MAIN DISH メイン料理

Pan-Fried Sea Bream with Confit Benishigure Radish and Burdock Foam 真鯛のボワレ 紅しぐれ大根のコンフィ 牛蒡の泡	¥4,800
Grilled Kanagawa Yamayu Pork Marinated in Salt Koji Persimmon and Balsamic Salsa 塩麴でマリネした神奈川やまゆりポークのグリル 柿とバルサミコサルサソース	¥5,000
Pan-Fried YOKOHAMA Beef Sirloin with Grilled Vegetables and Chimi-churi Sauce 横濱ビーフサーロインのボワレ 季節のグリル野菜とチミチュリソース	¥12,000
Roasted Cauliflower with Hazelnuts and Romesco Sauce カリフラワーのロースト ヘーゼルナッツとロメスコソース	¥3,200

LIGHT MEAL 軽食

Beef Burger ビーフバーガー	¥2,400
Cajun Chicken Wrap ケイジャンチキンラップ	¥2,400
Pinsa Romana ピンサ・ロマーナ	¥2,400
Vegan Pasta with KANAGAWA Vegetables 神奈川野菜を使ったヴィーガンパスタ	¥2,400
Pasta of the Day 本日のパスタ	¥2,300

DESSERT デザート

Pier 8 Special Cheese Cake 〈Limited quantity〉 Pier 8 特製チーズケーキ 〈数量限定〉	¥2,000
Strawberry Short Cake with Ice Cream 〈Limited quantity〉 苺のショートケーキ アイスクリーム添え 〈数量限定〉	¥2,000
Classic Gâteau Chocolate with Crème Chantilly クラシック・ガトーショコラ クレーム・シャンティ添え	¥2,000
Seasonal Fruits Parfait 季節のバルフェ	¥2,800
Pudding a la Mode プリン・ア・ラ・モード	¥1,800
Ice cream with Seasonal Fruit 〈Vanilla / Chocolate / Strawberry / Ice Cream of the day〉 アイスクリームと季節のフルーツ 〈バニラ / チョコレート / 苺 / 本日のアイスクリーム〉	¥1,400
Soda Float with Ice Cream of the Day 本日のクリームソーダ	¥1,000