



INTERCONTINENTAL®
YOKOHAMA PIER 8

Restaurant & Bar

LARBOARD

DINNER COURSE

VISTA ビスタ

¥13,000

Amuse

アミューズ

Appetizers

Scallop and summer vegetables tartare with Yuzu and Pickled Ginger Vinaigrette

帆立と夏野菜のタルタル 柚子とガリを使ったビネグレット

Soup

Seasonal Soup

季節のスープ

Fish

Grilled Lobster, served with Original 7 condiments

オマール海老の炭火焼き 数種の塩やソースなどバリエーション豊かな7つの味で

Meat

Pan-seared Yamagata beef sirloin with three Japanese style condiments

山形牛サーロインのポワレ 3種の和風コンディメント

Dessert

Crema Catalana

クレマ・カタラーナ

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。

Prices are inclusive of service charge and tax.

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。



VOYAGE ボヤージュ

¥16,000

Amuse

アミューズ

Appetizers

Caviar with 7 Kinds of Condiments

キャビアと7種のコンディメント Pier8スタイル

Appetizers

Scallop and Summer Vegetables Tartare with Yuzu and Pickled Ginger Vinaigrette

帆立と夏野菜のタルタル 柚子とガリを使ったビネグレット

Soup

Seasonal Soup

季節のスープ

Fish

Grilled Lobster, served with Original 7 Condiments

オマール海老の炭火焼き 数種の塩やソースなどバリエーション豊かな7つの味で

Meat

Pan-seared YAMAGATA Beef Sirloin with 3 Kinds of Japanese Condiments

山形牛サーロインのポワレ 3種の和風コンディメント

Dessert

Ambivalent Tiramisu

ティラミス・アンビバレンテ

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。

Prices are inclusive of service charge and tax.

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。