

APPETIZER 前菜

“Bagna Cauda” Seasonal Vegetables with Anchovy-Garlic Dip 旬の野菜のバーニャカウダ	¥2,500
Cesar salad Manchego Cheese, Chorizo and Soft Egg シーザーサラダ マンチェゴチーズ チョリソー 半熟卵添え	¥1,400
Assorted Prosciutto and Salami 生ハムとサラミの盛り合わせ	¥3,200
Appetizer of the Day 本日の前菜(料金はスタッフにお尋ねください)	ASK
French Fries with Truffle Flavor フライドポテトトリュフ風味	¥1,000

SOUP スープ

Pier 8 Style Onion Gratin Soup Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥1,900
Clam chowder クラムチャウダー	¥1,800
Soup of the day 本日のスープ	¥1,700

KIDS MEAL お子様料理

Kids Plate Salad, Soup, Hamburg Steak, Fried Egg, Fried Potato 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	¥3,700
--	--------

SEAFOOD 魚料理

Pier 8 Style Acqua Pazza Pier 8 特製 魚介のアクアパッツァ	¥5,200
Lightly Baked Cheese Risotto with acqua pazza soup * Available exclusively for guests ordering the Acqua Pazza ¥1,000. アクアパッツァのスープと楽しむ 焼きチーズリゾット * アクアパッツァをご注文のお客様限定	¥1,000
Neapolitan Style Mussels Steamed with White Wine ムール貝の白ワイン蒸し	¥2,300
Fish of the Day 本日の魚料理(料金はスタッフにお尋ねください)	ASK

MEAT 肉料理

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3種添え	¥11,800
Grilled Lamb Chops served with Seasonal Vegetables 骨付き仔羊のグリル 季節野菜添え	¥6,800
Meat of the Day 本日の肉料理(料金はスタッフにお尋ねください)	ASK

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 季節のパルフェ	¥2,800
Pudding a la Mode プリン・ア・ラ・モード	¥1,700
Dessert of the Day 本日のデザート	ASK
Ice cream with Seasonal Fruit (Vanilla / Chocolate / Strawberry) 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)	¥1,400
Soda Float with Ice Cream of the Day 本日のクリームソーダ	¥1,000

