

APPETIZER 前菜		SOUP スープ		LIGHT MEAL 軽食	
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 Butternut Squash Soup 三浦バターナッツパンプキンスープ	¥2,000	Beef Burger ビーフバーガー	¥2,400
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	Pier 8 Style Onion Gratin Soup Pier 8 特製オニオングラタンスープ	¥2,000	Cajun Chicken Wrap ケイジャンチキンラップ	¥2,400
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	Clam Chowder クラムチャウダー	¥1,800	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
SALAD サラダ		MAIN DISH メイン料理		DESSERT デザート	
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	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	Pier 8 Special Cheese Cake 〈Limited quantity〉 Pier 8 特製チーズケーキ 〈数量限定〉	¥2,000
Caesar Salad シーザーサラダ	¥1,600	Grilled Kanagawa Yamayu Pork Marinated in Salt Koji Persimmon and Balsamic Salsa 塩麹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	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
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	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	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
		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	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
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			Soda Float with Ice Cream of the Day 本日のクリームソーダ	¥1,000