



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。