

## HORS D' OEUVRE オードブル

### Cold Starters - 冷菜 -

ハーブ香るクリームチーズとスモークサーモン  
Herbed Cream Cheese and Smoked Salmon 780

新潟県寺泊港直送 鮮魚のマリネ  
Marinated Fresh Fish 1,480

三浦野菜のババロアにキャビアを添えて  
Vegetable Bavarian Cream with Cavia 1,480

フォアグラのパテ  
バルサミコのソースとフェネルの香り  
Pate of Foie Gras with Fennel Flavored Balsamic Sauce 1,580

### Warm Starters - 温菜 -

2種のチーズで作る、ベーコンとマッシュルームのキッシュ  
Bacon and Mushroom Quiche with Two kinds of Cheese 980

フォアグラのソテー ポルト酒のソース  
Sautéed Foie Gras with Port Wine Sauce 1,580

## SALAD サラダ

潮風感じる三浦半島の野菜サラダ  
Vegetable Salad 780

生ハムとアボカド、カクテルトマトのヴィネグレットで  
Prosciutto and Avocado with Cocktail Tomato Vinaigrette 1,280

## PASTA パスタ

バジル風味 冷製トマトパスタ、カッペリーニ  
Cold Angel Hair Pasta with Tomato and Basil 980

シェフおすすめ 本日のパスタ  
Today's Recommended Pasta 1,180

オリエンタルビーチオリジナル トムヤム風パスタ  
Spaghetti "Tom Yum Goong" Oriental Beach Style 1,480

## MAIN DISH メイン

手長海老のパイ包み 白ワインソース  
Norway Lobster Wrapped in Pie Crust with White Wine Sauce 1,850

新潟県寺泊港直送 獲れたて鮮魚の巾着包み プロヴァンス風  
Fresh Fish and Cherrystone Clam  
"KINCHAKU-ZUTSUMI" Provencal Style 2,100

くちどけ加藤ポーク ローズマリー風味のソテー  
Sautéed "Kuchidoke Kato Pork" with Flavor of Rosemary 1,650

仔羊の香草パン粉焼き マスタードソース  
Pan Fried Herb Crusted Lamb with Mustard Sauce 1,850

合鴨のロースト フォンドボーのソース  
Roasted Duck Breast with Sauce of "Fond De Veau" 2,650

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのソースで  
Pan Fried Wagyu Beef Tenderloin with Red Wine Sauce 3,650

上記はすべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。  
ディナータイムはシートチャージとしてお1人様480円(税別)頂戴いたします。  
クレジットカードは3,000円以上のお会計よりご利用いただけます。

The above are excluding tax rates shown all. Consumption tax will be charged separately.  
There is 480 yen (+tax) per person cover charge added to your bill during dinner time.  
Credit Card is available ONLY for over 3,000 yen payment.

## DESSERTS デザート

ガトーショコラとジェラート アーモンドのクロカン添え  
Chocolate Cake and Gelato with Almond Crisp 680

ティラミス バナナソースとコーヒーゼリー  
Tiramisu with Banana Sauce and Coffee Jelly 860

ラングドシャ ジェラートと季節のフルーツ  
"Laungue De Chat" and Gelato with Fruit 980

ラックバググループ、オリジナルレシピで作り上げた自信のデザートです。

ベイクド チーズケーキ  
Baked Cheese Cake 680  
クリームチーズを贅沢に使い、低温でじっくり焼き上げた濃厚なチーズケーキ。

グランマ チェリーパイ  
Homemade Cherry Pie 680  
パイにほのかに効いたスパイスがアクセントのチェリーをたっぷりトッピング。

## SIDE サイド

3種類のフロマージュ  
Three kinds of "Fromage" 980

セレクトチョコレート  
Assorted Chocolates 1,280

ドライフルーツのカクテル詰め  
Assorted Dried Fruits 1,500

産地情報については、スタッフにおたずねください。

アレルギー情報  
※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。  
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。  
特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。

# DINNER COURSES

◆ 人数分でオーダー下さい ◆

## A. 4,380円 (お一人様)

前菜 | 前菜3種盛り合わせ

{ クリームチーズと生ハムのクネル  
白身魚のタルタル  
リドヴォーのソテー

スープ | 本日のスープ

メイン | ポークソテー マスタードソース

デザート&カフェ | 本日のデザート

## B. 5,800円 (お一人様)

前菜 | 前菜3種盛り合わせ

{ クリームチーズと生ハムのクネル  
白身魚のタルタル  
リドヴォーのソテー

温菜 | フォアグラのソテー ポルト酒のソース

スープ | 本日のスープ

メイン | 仔羊の香草パン粉焼き マスタードソース  
or  
新潟県寺泊港直送  
獲れたて鮮魚の巾着包み プロヴァンス風

デザート&カフェ | 本日のデザート

## C. 7,500円 (お一人様)

前菜 | 三浦野菜のババロアにキャビアを添えて

温菜 | フォアグラのソテー ソースマヨネーズ

スープ | 本日のスープ

メイン(魚) | 新潟県寺泊港直送  
獲れたて鮮魚の巾着包み プロヴァンス風

メイン(肉) | 合鴨のロースト ポルト酒のソース  
or  
黒毛和牛フィレ肉のポワレ  
赤ワインのソースで

デザート&カフェ | ガトーショコラとジェラート  
アーモンドのクロカン添え

※ コースにはシートチャージ料金が含まれています。  
※ コースはすべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。

※コースの内容は、仕入れ等により変更になる場合がございます。

# Marriage Dinner

◆ 人数分でオーダー下さい ◆

お料理に合わせて、シャンパン・ワインをご用意しました。  
2つのマリアージュをお楽しみ下さい。

## D. 12,000円 (お一人様)

アミューズ | 新潟県寺泊港直送 鮮魚のマリネ

前菜 | フォアグラのテリーヌ  
バルサミコのソースとフェネルの香り  
or  
三浦野菜のババロアにキャビアを添えて

スープ | 季節のスープ

メイン(魚) | 新潟県寺泊港直送  
獲れたて鮮魚の巾着包み プロヴァンス風  
or  
手長海老のパイ包み 白ワインソース

メイン(肉) | 合鴨のロースト フォンドボーのソース  
or  
仔羊の香草パン粉焼き  
マスタードソース  
or  
黒毛和牛フィレ肉のポワレ  
赤ワインのソースで (+800)

デザート&カフェ | ガトーショコラとジェラート  
アーモンドのクロカン添え  
or  
ティラミス  
バナナソースとコーヒーゼリー  
or  
ラングドシャ  
ジェラートと季節のフルーツ

※ コースにはシートチャージ料金が含まれています。  
※ コースはすべて税抜表示料金です。別途消費税がかかります。

海外のビーチリゾートホテルをイメージしたインテリア、  
高層階からベイブリッジや  
横浜港の大パノラマを一望できる空間で、  
贅沢なリゾートタイムをお過ごしいただけます。

お料理は、ビーチの風を感じられる  
「リゾート感あふれる創作料理=リゾート・キュイジーヌ」  
の数々をお届けいたします。

# Food Menu



ORIENTAL BEACH

www.luckbag.jp/oriental/