



# Menu de Bateau

## 【オードブル】

桜の葉でマリネした真鯛のハーブドレッシング  
独活と柑橘のサラダ

## 【スープ】

そら豆とじゃがいものポタージュ

## 【お魚料理・お肉料理】

※下記より一品お選び下さい。

- ① 鱈のグリルとあさりのコンフィ  
蒟の薑のタップナードソース 春キャベツと大麦のリゾット
- ② ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ レモンガラスの和風ソース  
新じゃが芋と新玉葱のリヨネーズ 新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜
- ③ フランス産鴨もも肉のコンフィ  
バルサミコ酢とヴァイオレットマスタードのソース  
レンズ豆の煮込み 新ごぼうのキャラメリゼと季節の野菜
- ④ カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ  
ジュ・ド・オマールとブルーブランソース (+¥3,800)
- ⑤ 長崎県産伊勢海老のポワレ  
アメリカヌソースとブルーブランソース (+¥5,800)
- ⑥ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥3,800)
- ⑦ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥5,800)  
※フレッシュトリュフスライスサービス (+¥1,800)

## 【デザート】

※下記より一品お選び下さい。

- ① クレームダンジュ マンゴーとパパイアのエキゾチックソース
- ② 季節のフルーツとベリーのマリネ  
ヨーグルトのソルベとヨーグルトクリーム
- ③ 抹茶のクレームブリュレ 桜のアイスクリーム (+¥1,200)

## 【コーヒーまたは紅茶】

## 【自家製パン】

**平日限定 ¥6,500**

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。  
All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.