



Lunch

Menu de Bateau ~船~

【オードブル Appetizer】

アオリイカのマリネと焼き茄子のピューレ 生姜のコンディモン
赤パプリカとホワイトバルサミコ酢のソース
Marinated Bigfin Reef Squid and Grilled Eggplant Puree and Ginger Condiment
Red Paprika and White Balsamic Vinegar Sauce

【スープ Soup】

北海道産キタアカリのヴィシソワーズ エストラゴン風味のコンソメジュレ
クリスピーベーコンを添えて
Hokkaido Potato "Kita-Akari" Vichyssoise and Tarragon-flavored Cold Consommé Gelée
Served with Crispy Bacon

【メインディッシュ Main Dish】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① カサゴのポワレと冬瓜のブレゼ ムール貝のマリニエールソース
Pan-Fried Marbled Rockfish and Braised Wax Gourd with Mussels Marinière Sauce
- ② カナダ産オマール海老のフリカッセとポワレ
ジュ・ド・オマールとブルブランソース (+¥3,800)
2 Styles of Canadian Homard Lobster—Fricassée and Pan-Fried
Jus de Homard and Beurre Blanc Sauce
- ③ アメリカ産牛フィレ肉のポワレ
ディジョンマスタードとフォンドヴォーのクリームソース
ポレンタのガレットと季節の野菜を添えて
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Dijon Mustard and Fond de Veau Cream Sauce
Polenta Galette with Seasonal Vegetables
- ④ フランス産マグレカナールのロースト
ジュニパーベリー風味のポルト酒ソース
ポレンタのガレットと季節の野菜を添えて
Roasted Magret de Canard—Duck Breast with Juniper Berry-flavored Port Wine Sauce
Polenta Galette with Seasonal Vegetables
- ⑤ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥3,500)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥4,500)
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Sirloin with Truffle Sauce
※フレッシュトリュフスライスサービス (+¥1,800)
Served with Sliced Fresh Truffle

【デザート Dessert】

※下記より一品お選び下さい。Please choose one dish from below.

- ① クレームブリュレストロベリーマスカルポーネアイスとフルーツ添え
Creme Brulee with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Fruits
- ② クレームダンジュ マンゴーとパパイヤのエキゾチックソース
Creme d'Ange and Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya
- ③ 山梨県産“一桃匠”を使ったピーチメルバ (+¥1,200)
Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

平日限定 ¥6,500

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※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.