



Lunch

Menu de Bateau ~船~

【オードブル Appetizer】

シマアジと甘えびのタルタル
柑橘と赤ワインヴィネガーのヴィネグレットソース
Striped Jack and Sweet Shrimp Tartare
Vinaigrette Sauce with Citrus and Red Wine Vinegar

【スープ Soup】

里芋のポタージュ パルメザンチーズのカプチーノ
Creamy Potage Soup of Taro with Parmesan Cheese Foam

【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 ヒラマサのヴィエノワーズ バジルのブルブランソース
Baked Yellowtail Amberjack Topped with Parmesan and Breadcrumbs Crust and Basil Beurre Blanc 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
ジュニパーベリー香る赤ワインソース
栗と茸のフリカッセ 季節の野菜
Pan-Fried US Beef Tenderloin and Juniper Berry-flavored Red Wine Sauce
Fricassée of Chestnut and Mushroom with Seasonal Vegetables
- ④ やまゆりポークとプラムのブレゼ マデラソース
栗と茸のフリカッセ 季節の野菜
Braised Yamayuri Pork and Plum with Madeira Sauce
Fricassée of Chestnut and Mushroom 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 Tenderloin 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
Crème Brûlée with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Seasonal Fruits
- ② クレームダンジュ シャインマスカットとベリーのソース
Crème d'Ange with Shine Muscat and Berry Sauce
- ③ 福岡県産いちじく“とよみつひめ”の赤ワインコンポート
チョコレートパルフェ (+¥1,200)
TOYOMITSUHIME Fig with Red Wine Compote and Chocolate Parfait

【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.