



Lunch

Menu de Bateau ~船~

【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ

Amuse Bouche

【オードブル Appetizer】

鰯のコンフィ 根セロリのソース

大根と柿のマリネ

Yellowtail Confit with Celeriac Sauce

Marinated Daikon Radish and Persimmon

【スープ Soup】

蕪のフランと茸のコンソメ 柚子の香り

Mushroom Consommé Soup with Turnip Flan, Flavored with Yuzu Citrus

【メインディッシュ Main Dish】

- ① イトヨリのナージュ カフィアライムの香り 白菜のエチュベを添えて
Nagé of Golden Threadfin Bream with a Hint of Kaffir Lime Braised Napa Cabbage
- 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(+¥3,000)
2 Styles of Canadian Homard Lobster—Fricassée and Pan-Fried
Jus de Homard and Beurre Blanc Sauce
- ③ 伊勢海老のポワレ
アメリカヌソースとブルブランソース(+¥4,000)
Pan-Fried Ise-Ebi Japanese Lobster
Sauce Américaine and Beurre Blanc Sauce
- ④ アメリカ産牛フィレ肉のポワレ
バイオレットマスタードソース
安納芋のピューレと季節の野菜
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Violet Mustard Sauce
Sweet Potato Purée and Seasonal Vegetables
- ⑤ 鴨のコンフィ エストラゴン風味のヴィネグレットソース
安納芋のピューレと季節の野菜
Duck Confit with Tarragon-Flavored Vinaigrette Sauce
Sweet Potato Purée and Seasonal Vegetables
- ⑥ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥2,000)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
- ⑦ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース (+¥4,000)
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】

- 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.