



# Lunch

## Menu de Bateau ~船~

### 【アミューズ Amuse】

ひと口のお愉しみ

Appetizer

### 【オードブル Appetizer】

天然ヒラメのマリネとラ・フランスのカルパッチョ

15年熟成バルサミコ酢のヴィネグレット

千葉県「芳源マッシュルーム」のジャンボマッシュルームと茸のデュクセル

Marinated Flounder and La France Pear Carpaccio

15 Years Aged Balsamic Vinegar Dressing

Premium Giant Mushroom with Sautéed Mushroom

### 【スープ Soup】

利平栗とじゃがいものポタージュ カプチーノ仕立て

Creamy Potage Soup of RIHEIGURI Chestnut and Potato à la Cappuccino

### 【メインディッシュ Main Dish】

- ① 寒鱈のロティ ほうれん草のブルブランソース  
サフラン風味の大根のブレゼ  
Roasted Sawara Mackerel with Spinach Beurre Blanc Sauce  
Braised Daikon Radish, Saffron Flavor
- 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 (+¥2,900)  
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  
赤ワインソース 黒胡椒のアクセント  
青森県産にんにくのピューレと季節の野菜  
Pan-Fried US Beef Tenderloin with Red Wine Sauce with a Hint of Black Pepper  
Garlic Purée and Seasonal Vegetables
- ④ 鹿児島県産六白黒豚の香草パン粉焼き マデラソース  
青森県産にんにくのピューレと季節の野菜  
Kagoshima Roppaku Black Pork Baked with Herb-infused Bread Crumbs with Madeira Sauce  
Garlic Purée and Seasonal Vegetables
- ⑤ 国産牛サーロインのポワレ トリュフソース (+¥1,900)  
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 (+¥3,900)  
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 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 あたたかいタルトタタン ヘーゼルナッツのプラリネ (+¥900)  
Tarte Tatin and Hazelnut Paste

### 【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.