



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】

真鯛のマリネ いくら添え
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース 赤パプリカのムース
Marinated Red Sea Bream, served with Salmon Roe
Kumquat Vinaigrette Sauce with Red Paprika Mousse

【スープ Soup】

聖護院蕪のフランと茸のコンソメスープ
柚子の香り
Shogoin-Kabu Turnip Flan and Mushroom Consommé Soup
Flavored with Yuzu Citrus

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鹿児島県産鰯のヴィエノワーズ
サフラン風味の大根のブレゼ
Baked Yellowtail with Parmesan and Breadcrumbs Crust
Braised Daikon Radish, Saffron Flavor
- ② 牛フィレ肉のポワレ マスタードのクリームソース
紅はるかかのピューレと季節の野菜
Pan-Fried Beef Tenderloin with Creamy Mustard Sauce
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables
- ③ マグレカナル胸肉のロースト オレンジとマスタードのソース
紅はるかかのピューレと季節の野菜
Roasted French Magret de Canard-Duck Breast with Orange and Mustard Sauce
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables

シェフのおすすめ Chef's Special

- ④ オマール海老のポワレ
ブルブランソースとジュ・ド・オマール (+¥2,900)
Pan-Fried Homard Lobster
Beurre Blanc Sauce and Jus de Homard
- 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 洋梨のコンポートとベリーのソース
Crème d'Ange with Pear Compote and Berry Sauce

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ 利平栗のモンブラン (+¥900)

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥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.