



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】

鹿児島県産鰯のミキュイ
“せとか”と彩り大根のマリネ レフォールのクリーム
Mi-Cuit (half-cooked) Yellowtail
Setoka Citrus and Marinated Colorful Radish and Cream of Raifort

【スープ Soup】

牛蒡のポタージュ クミン風味のカプチーノ仕立て
牛蒡のフリットを添えて
Creamy Potage Soup of Burdock à la Cappuccino, Cumin Flavor
Served with Burdock Fritter

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 天然平目とムール貝のマリニエール
ポワローとフヌイユのア・ラ・クレーム
Flounder and Mussels Marinière
Leek and Fennel à la Crème
- ② カナダ産牛フィレ肉のポワレ 茸のマデラソース
トリュフ香るじゃがいものピューレと季節の野菜
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin with Mushroom Madeira Sauce
Truffle-flavored Potato Purée with Seasonal Vegetables
- ③ 山形県米沢産天元豚肩ロースのグリエ カシスソース
トリュフ香るじゃがいものピューレと季節の野菜
Grilled Yamagata Tengen Pork with Black Currant Sauce
Truffle-flavored Potato Purée with 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 りんごのコンポートとベリーのソース
Crème d'Ange with Apple Compote and Berry Sauce

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のフォンダンショコラ (+¥1,200)
Fondant au Chocolat with Venezuelan Chuao Chocolate

【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.