



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】

アオリイカのマリネ カリフラワーのブランマンジェ
塩レモンのコンフィチュール
Marinated Bigfin Reef Squid with Cauliflower Blancmange
Salted Lemon Confiture

【スープ Soup】

ホワイトアスパラガスのロワイヤルとビーツのクリーム
クリスピーベーコン添え
White Asparagus Royale and Creamy Beet
With Crispy Bacon

【メインディッシュ Main Dish】

- ① イトヨリの白ワイン蒸し ヴェルモットソース
春キャベツのエチュベ アンチョビ風味
Steamed Golden Threadfin Bream with White Wine Served with Vermouth Sauce
Braised Spring Cabbage, flavored with Anchovy
- ② カナダ産牛フィレ肉のポワレ ブルーチーズのクリームソース
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin with Creamy Blue Cheese Sauce
- ③ 福岡県産はかた地鶏骨付きもも肉のコンフィ
宮崎県産金柑コンポートのソース バニラ風味
Confit of Chicken Thigh with Bone
Vanilla-flavored Kumquat Compote Sauce

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 赤い果実とベリーソース
Crème d'Ange with Red 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.