



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】

シマアジとヤリイカのタブレ
柑橘とハーブのヴィネグレットソース
Striped Jack and Squid Taboulé
Citrus and Herb Vinaigrette Sauce

【スープ Soup】

福岡県産合馬の筍のフランとコンソメスープ
Bamboo Shoot Flan and Consommé Soup

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鱈の香草パン粉焼き ヴェルデュレットソース
加茂茄子のロースト添え
Sawara Mackerel baked with Herb-infused Bread Crumbs
With Sauce Verdurette Served with Roasted Eggplant
- ② カナダ産牛フィレ肉のポワレ
北海道産山わさび風味の赤ワインソース
新じゃがいものリソレと季節の野菜
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin with Wasabi-flavored Red Wine Sauce
Stir-fried Freshly Harvested Potatoes and Seasonal Vegetables
- ③ 山形県米沢産天元豚のブランケット仕立て
新じゃが芋のリソレと季節の野菜
Stewed Yamagata Tengen Pork
Stir-fried Freshly Harvested 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 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 苺のタルト レモングラス風味のジュレと苺のガナッシュ (+¥1,200)
Strawberry Tart With Lemongrass-flavored Gelée and Strawberry Ganache

【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(16%)、消費税が含まれております。
All prices are inclusive of 16% service charge and consumption tax.