



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】

ノルウェー産サーモンのコンフィ 水茄子のマリネ
フルーツトマトのヴィネグレットとハーブのヨーグルトソース
Confit of Norway Salmon and Marinated Eggplant
Tomato Vinaigrette and Yogurt Sauce with Herbs

【スープ Soup】

小田原産下中玉ねぎの冷製クリームスープとコンソメのジュレ
バジルの香り
Chilled Cream of Onion Soup and Consommé Gelée
with a hint of Basil

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 三崎産スズキのオーブン焼きヴィエノワーズとラタトゥイユ
カルダモン風味のナージュ仕立て
Oven-baked Sea Bass with Parmesan and Breadcrumbs Crust
Ratatouille, Cardamom-flavor Nagé
- ② カナダ産牛フィレ肉のポワレ ヴァイオレットマスタードソース
季節の野菜を添えて
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin Violet Mustard Sauce with Seasonal Vegetables
- ③ 青森県産バルバリー鴨のロースト スパイス香るバルサミコソース
季節の野菜を添えて
Barbarie duck from Aomori Prefecture
Spice-flavored Balsamic Sauce 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 マンゴーとパパイヤのエキゾチックソース
Crème d'Ange with Exotic Fruits Sauce with Mango and Papaya

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ さくらんぼのコンポートのミルフィーユ
ベネズエラ産カカオ チュアオのチョコレートアイス添え (+¥1,200)
Mille-Feuille of Cherry Compote and Venezuelan Chuao Chocolate Ice Cream

【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.