



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】

カンパチのミキューイ エルブ・ド・プロヴァンスの香り
ピペラードとスモーククリームを添えて
Mi-Cuit (half-cooked) Amberjack, French Herb Flavor
Basque Piperade - Pepper and Tomato Stew, and Smoked Cream

【スープ Soup】

三浦産こだわ리카ぼちゃの冷製クリームスープ
枝豆のムースを浮かべて
Chilled Cream Soup with Pumpkin and Leek
Floating Edamame (Steamed Soy Beans) Mousse

【メインディッシュ Main Dish】

- ① イサキのグリル アンショワイヤードソース
キャビアドオーベルジーヌと2色のズッキーニのマリネ
Grilled Grunt Fish with French Provencal Anchovy Sauce
Eggplant Purée and Marinated Two-color Zucchini
- ② カナダ産牛フィレ肉のポワレ ポワブル ヴェールソース
とうもろこしのピューレと福岡県久保田農園のコーンスプラウト
Pan-Fried Canadian Beef Tenderloin with Poivre Vert - Green Peppercorn Sauce
Corn Puree and Corn Sprouts
- ③ 山形県産天元豚バラ肉のコンフィ ラヴィゴットソース
とうもろこしのピューレと福岡県久保田農園のコーンスプラウト
Yamagata Tengen Pork Confit with Sauce Ravigotet
Corn Puree and Corn Sprouts

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.