



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】

ずわいがにと甘えびのタルタル ガトー仕立て
マンゴーのヴィネグレット トマトと冬瓜のマリネ
Mille-feuille of Snow Crab and Sweet Shrimp Tarta
Mango Vinaigrette and Marinated Tomato and Wax Gourd

【スープ Soup】

桃のヴィシソワーズ
カモミールとレモングラスの香り
Peach Vichyssoise
Chamomile and Lemongrass Flavor

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鰐のムニエル 焦がしバターのソース シェリービネガー風味
キノアのリゾット添え
Pike Conger Meuniere with Browned Butter Sauce, Sherry Vinegar Flavor
with Quinoa Risotto
- ② 牛フィレ肉のポワレ マッシュルームのマデラソース
Pan-Fried Beef Tenderloin with Mushroom Madeira Sauce
- ③ 山口県産黒かしわもも肉のコンフィ シュプリームソース
Chicken Confit with Cream 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 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 パйнаップルのバシュラン ココナッツ風味
バジルのグラニテとのマリージュ (+¥1,200)
Pineapple Vacherin Meringue Dessert, Coconut Flavor with Basil Granité

【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.