



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】

鰹のグリル グリビッシュソース プロヴァンス風ハーブの香り
フェタチーズとレンズ豆のサラダ
Grilled Skipjack Tuna with Sauce Gribiche, Provencal Herb Flavor
Feta Cheese and Lentil Salad

【スープ Soup】

安納芋のポタージュ シナモン風味のムースを浮かべて
Creamy Potage Soup of Sweet Potato
Floating Cinnamon-flavored Mousse

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 平目のデュグレレ風 大麦のリゾットと蓮根のフリット
Flounder Dugléré with Barley Risotto and Roasted Lotus Root
- ② 牛フィレ肉のポワレ ブルーチーズのクリームソース
茸のフリカッセと季節の野菜
Pan-Fried Beef Tenderloin with Creamy Blue Cheese Sauce
Mushroom Fricassée and Seasonal Vegetables
- ③ 山形県産天元豚肩ロースのコンフィ
りんごのキャラメリゼとフォンドヴォーのソース
茸のフリカッセと季節の野菜
Yamagata Tengen Pork Confit
Caramelized Apple and Fond de Veau Sauce
Mushroom Fricassée 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 白胡麻のパルフェグラッセ 和梨のコンポートとジュレを添えて
White sesame parfait glacé with Japanese pear compote and jelly

シェフのおすすめ Chef's Special

- ③ ラフランスとキャラメル 紅茶のバシュラン (+¥1,200)
La France pears and caramel Vacherin black tea

【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.