



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】

天然ヒラメのマリネ 富有柿とホワイトバルサミコのヴィネグレットソース
根セロリのレムラードを添えて
Marinated Flounder with Persimmon and White Balsamic Vinaigrette Sauce
Celeriac Remoulade

【スープ Soup】

蕨のフランときのこのコンソメスープ 柚子の香り
Mushroom Consommé Soup with Turnip Flan, flavored with Yuzu Citrus

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鯖のロースト 白菜のエチュベ
春菊とアサリのマリニエールソース
Roasted Sawara Spanish Mackerel
Crown Daisy and Asari Clam Marinière Sauce
- ② 牛フィレ肉のポワレ グリーンペッパーのクリームソース
栗のフリカッセと季節の野菜
Pan-Fried Beef Tenderloin with Cream Sauce of Green Peppers
Chestnut Fricassée and Seasonal Vegetables
- ③ はかた地どりのバロティース
栗のフリカッセと季節の野菜
Japanese Free-range Chicken Ballotine
Chestnut 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 洋梨とフロマージュブランのパルフェ
Pear and Fromage Blanc Parfait

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.