



Lunch

Menu de Bateau

【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
春菊のピューレと宮崎県産金柑のヴィネグレットソース
Confit of Norway Salmon
Crown Daisy Purée and Kumquat Vinaigrette Sauce

【スープ Soup】

利平栗のクリームスープ カプチーノ仕立て
Creamy Soup of RIHEIGURI Chestnut à la Cappuccino

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鰯のヴィエノワーズ ほうれん草の白ワインソース
ポワローと金時人参のエチュベ
Baked Yellowtail with Parmesan and Breadcrumbs Crust. White Wine Sauce with Spinach
Braised Leeks and Kintoki Sweet Carrots
- ② 牛フィレ肉のポワレ マスタードのクリームソース
紅はるかのピューレ 季節の野菜
Pan-Fried Beef Tenderloin with Creamy Mustard Sauce
Purée of Japanese Sweet Potatoes and Seasonal Vegetables
- ③ 青森県産バルバリ鴨のロースト カシスのソース
紅はるかのピューレ 季節の野菜
Roasted Duck from Aomori Prefecture with Cassis Sauce
Purée of Japanese Sweet Potatoes 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
ブー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

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ タルトタタン リンゴのキャラメリゼとクルミの
ラムレーズンアイスを添えて (+ ¥1,200)
Tarte Tatin Caramelized Apple and Walnut Paste
Served with Rum Raisin 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.