



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と甘えびのタルタル
2層のガトー仕立て
宮崎県産金柑のヴィネグレットソース
Confit of Norway Salmon and Sweet Shrimp Tartar
and Kumquat Vinaigrette Sauce

【スープ Soup】

聖護院蕪のフラン
百合根と茸のコンソメスープ 柚子の香り
Shogoin-Kabu Turnip Flan with Lily Bulb and Mushroom Consommé, Yuzu Aroma

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 真鯛のポワレ 白味噌風味のブールブランソース
フェンネルと白菜のアラクレーム
Pan-seared Sea Bream with White Miso-flavored Beurre Blanc Sauced with Fennel and Napa Cabbage à la Crème
- ② 牛フィレ肉のポワレ マデラソース
季節の野菜を添えて
Pan-Fried Beef Tenderloin with madeira sauce and Seasonal Vegetables
- ③ 国産合鴨ロースのロースト カシスのソース
季節の野菜を添えて
Roasted Japanese Domestic Duck Breast with Cassis Sauce 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 (+¥3,500)
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

【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 季節のフルーツとジュレ
White Sesame Parfait with Seasonal Fruits & Jelly

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プラリネ
ラムレーズンとバニラアイスを添えて (+¥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.