



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】

鹿児島県産ブリのマリネ マスカルポーネと柑橘のソース
ブロッコリームースと彩り野菜の菜園風
Marinated Yellowtail from Kagoshima with Mascarpone and Citrus Sauce
Garden-Inspired Broccoli Mousse with Colorful Vegetables

【スープ Soup】

ごぼうのポタージュ クミン風味のムースを浮かべて
Burdock Potage, Topped with Cumin-Flavored Mousse

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鰯の米粉ムニエル アンショワイヤードソース
キヌアのリゾット添え
Rice Flour Meunière of Sawara Mackere with Anchoïade (Anchovy-Garlic Sauce)
Served with Quinoa Risotto
- ② 牛フィレ肉のポワレ ポワヴラードソース
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
Pan-Seared Beef Tenderloin with Poivrade Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils
- ③ 鴨もも肉のコンフィ 15年熟成バルサミコのソース オレンジ風味
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み
Duck Leg Confit with Orange-Scented 15-Year Aged Balsamic Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

シェフのおすすめ Chef's Special

- ④ オマール海老のポワレ
ブルー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
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み (+¥1,900)
Pan-Fried Japanese Beef Sirloin with Truffle Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース
春菊のピューレ レンズ豆の煮込み (+¥3,900)
Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin with Truffle Sauce
Crown Daisy Purée with Braised Lentils

【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 白胡麻のブランマンジェ 金柑のコンポートとジュレ
White Sesame Blancmange with Kumquat Compote and Jelly

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ パルフェグラッセ・オ・ショコラ
バニラ香る苺のマリネと紅茶のクリーム (+¥1,200)
Frozen Chocolate Parfait
Vanilla-Scented Strawberry Marinade and Tea 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.