



# 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 鯖の米粉ムニエル アンショワイヤードソース  
キノアのリゾット添え  
Rice Flour Meunière of Sawara Mackerel 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.