



lunch Menu de Bateau

【アミューズ Amuse】

ひと口のお楽しみ
Amuse Bouche

【オードブル Appetizer】

アオリイカ
カリフラワーのブランマンジェ ライム ココナッツ
Bigfin Reef Squid
Cauliflower Blancmange, Lime, Coconut

【スープ Soup】

ホワイトアスパラガス ビーツ
White Asparagus with Beet

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 三崎港直送 尾長鯛
カフィアライム 春キャベツ 筍 空豆 キヌア
Misaki Port-Delivered Longtail Red Snapper
Kaffir Lime, Spring Cabbage, Bamboo Shoot, Broad Beans, Quinoa
- ② ニューゼーランド産牛フィレ肉
ジュニパーベリー 新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう
New Zealand Beef Tenderloin
Juniper Berry, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout
- ③ 鹿児島県産六白黒豚フィレ肉
新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう
Kagoshima Roppaku Black Pork Tenderloin
Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout

シェフのおすすめ Chef's Special

- ④ カナダ産 オマール海老
春キャベツ 筍 空豆 キヌア (+¥3,500)
Canadian Homard Lobster
Spring Cabbage, Bamboo Shoot, Broad Beans, Quinoa
- ⑤ 国産牛サーロイン トリュフ
新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう (+¥1,900)
Japanese Beef Sirloin
Truffle, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉 トリュフ
新玉ねぎ 新じゃがいも 新ごぼう ふきのとう (+¥3,900)
Japanese Black Wagyu Tenderloin
Truffle, Spring Onion, New Potato, Spring Burdock, Butterbur Sprout

【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 宮崎県産金柑
White Sesame Blancmange Miyazaki, Kumquat

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ フランス産ホワイトチョコレートのパルフェ
苺 フロマージュブラン (+¥1,200)
French White Chocolate Parfait with Apricot, Fromage cream

【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

【自家製パン Homemade Bread】

¥6,500

※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.