



# 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】

真鯛

ビーツ、新玉ねぎ、アスパラ、ふきのとう

Red Sea Bream

Beets, Fresh Onion, Asparagus, Butterbur sprouts

## 【フラン Flan】

福岡県産合馬の筍 空豆

Bamboo Shoot from Fukuoka Prefecture, Broad Bean

## 【メインディッシュ Main Dish】

- ① メバル 桜海老のビスクソース  
あさり 春キャベツ  
Rockfish Sakura Shrimp Bisque Sauce, Clam, Spring Cabbage
- ② ニュージーランド産牛フィレ肉  
グリーンペッパーソース 季節野菜  
New Zealand Beef Tenderloin, Green Pepper sauce, seasonal vegetables
- ③ 国産合鴨胸肉 ラズベリーの赤ワインソース 季節野菜  
Domestic Duck Breast and Raspberry red wine sauce, seasonal vegetables

## シェフのおすすめ Chef's Special

- ④ カナダ産 オマール海老 ブールブランソース  
あさり 春キャベツ (+¥3,500)  
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce  
Asari Clam, Spring Cabbage
- ⑤ 国産牛サーロイン トリュフソース 季節野菜 (+¥2,200)  
Japanese Beef Sirloin Truffle, seasonal vegetables
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース 季節野菜 (+¥3,900)  
Japanese Black Wagyu Tenderloin Truffle, seasonal vegetables

季節野菜は新じゃがいも、新ごぼう、春菊をご用意しております

We offer seasonal vegetables such as new potatoes, new burdock root, and garland chrysanthemum

## 【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 フルーツ  
Crème Brûlée with Strawberry Mascarpone Ice Cream and Fruits
- ② 白胡麻のブランマンジェ ベリーのコンポート  
White Sesame Blancmange Berry Compote

## 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  
アプリコット フロマージュクリーム (+¥1,000)  
French White Chocolate Parfait with apricot, Fromage Blanc Cream

## 【コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea】

## 【自家製パン Homemade Bread】

¥6,800

※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.