



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】

天然ヒラメ

ハーブソース フロマージュブラン

Wild Flounder

Herb Sauce, Fromage Blanc

【スープ Soup】

小田原下中玉ねぎの冷製スープ

カルダモンオイル 甘夏

Shimonaka Onion from Odawara

Cardamom oil, Amanatsu (Japanese Citrus)

【メインディッシュ Main Dish】

- ① イサキ
浅利のクリームソース クレソン グリーンアスパラ
Grunt Fish, Asari Clams Cream Sauce, Watercress, Green Asparagus
- ② ニュージーランド産牛フィレ肉
グリーンマスタードソース エストラゴン 根セロリ 季節野菜
New Zealand Beef Tenderloin ,Green Mustard Sauce, Tarragon, Celeriac, Seasonal Vegetables
- ③ 山形県産天元豚 グリーンペッパーソース 根セロリ 季節野菜
Yamagata Tengenton Pork, Green Pepper Sauce, Celeriac, 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
グリーンアスパラ (+¥3,500)
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce
Green Asparagus
- ⑤ 国産牛サーロイン トリュフソース 根セロリ 季節野菜 (+¥2,200)
Japanese Beef Sirloin Truffle, Celeriac ,seasonal vegetables
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース 根セロリ 季節野菜 (+¥3,900)
Japanese Black Wagyu Tenderloin Truffle, Celeriac ,seasonal vegetables

【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 オレンジハチミツのブランマンジェ ヨーグルトソルベ 苺のマリネ
Blancmange with Orange Honey with Yogurt Sorbet, Marinated Strawberries

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 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.