



# 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】

ノルウェー産サーモン  
保土ヶ谷山本温室園のカンパリトマト ラタトゥイユ  
Norwegian Salmon  
Campari Tomato, Ratatouille

## 【スープ Soup】

枝豆  
ロワイヤル はまぐり ライム  
Edamame Beans  
Royale Hamaguri Clam, Lime

## 【メインディッシュ Main Dish】

- ① スズキ 加茂茄子 バジル そら豆  
Japanese Sea Bass  
Kamo Eggplant, Basil, Broad Beans
- ② ニュージーランド産牛フィレ肉  
エシャロット シェリービネガー 根セロリ 季節の野菜  
New Zealand Beef Tenderloin  
Shallot, Sherry Vinegar, Celeriac, Seasonal Vegetables
- ③ 福岡県産はかた地どり  
茸のデュクセル 根セロリ 季節の野菜  
Fukuoka Hakata Free-Range Chicken  
Mushroom Duxelles, 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  
加茂茄子 そら豆 (+¥3,500)  
Canadian Homard Lobster and Beurre Blanc sauce  
Kamo Eggplant, Broad Beans
- 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)  
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  
フロズンヨーグルト チェリーのコンポート  
Blancmange with Orange Honey with Yogurt Sorbet, Cherry Compote

## 季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ ピーチメルバ  
フロマージュブランのバニラクリーム 赤い果実 (+¥1,000)  
Peach Melba  
Fromage Blanc Vanilla Cream, Red Fruits

## 【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.