



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 (+¥1,200)
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.