



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】

帆立
クスクス ラタトゥイユ 焼き茄子
Scallops
Couscous,Ratatouille,Grilled Eggplant

【スープ Soup】

桃
ヴィシソワーズ カモミール レモングラス
Peach
Vichyssoise,Chamomile,Lemongrass

【メインディッシュ Main Dish】

- ① 鱧
焦がしバターソース バジル トマト ズッキーニ キヌア
Pike Conger
Brown Butter sauce,Basil, Tomato,Zucchini,Quinoa
- ② ニュージーランド産牛フィレ肉
バイオレットマスタードソース ハーブ 枝豆
New Zealand Beef Tenderloin
Violet Musterd Sauce,Herbs,Edamame Beans
- ③ 国産合鴨胸肉
15年熟成バルサミコソース 実山椒 枝豆
Japanese Duck Breast
15-year-Aged Balsamic Sauce,Japanese Pepper,Edamame Beans

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 ズッキーニ (+¥3,500)
Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce Zucchini
- ⑤ 国産牛サーロイン トリュフソース 枝豆 季節野菜 (+¥2,200)
Japanese Beef Sirloin Truffle, Edamame Beans, Seasonal Vegetables
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース 枝豆 季節野菜 (+¥3,900)
Black Wagyu Tenderloin Truffle, Edamame Beans, 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 季節のフルーツ
Crème Brûlée, Strawberry Mascarpone Ice Cream,Seasonal Fruits
- ② クレームダンジュ
マンゴー パパイヤ エキゾチックソース
Crème d' Anjou, Mango,Papaya,Exotic Sauce

季節のデザート Seasonal Dessert

- ③ 山梨県産一桃匠のピーチメルバ
フロマージュブランのバニラクリーム (+¥1,200)
Peach Melba with Yamanashi Ittosho Peach
Vanilla Cream with Fromage Blanc

【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.