



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】

鰐

15年熟成バルサミコ フルーツトマト 夏野菜

Pike Conger

15-Year-Aged Balsamic, Fruit Tomato, Summer Vegetables

【スープ Soup】

三浦産こだわりかぼちゃ

枝豆

Specialty Pumpkin from Miura

Edamame Beans

【メインディッシュ Main Dish】

- ① カンパチ
ペルシヤード ブールブランソース レモングラス
Amberjack
Persillade, Beurre Blanc sauce, Lemongrass
- ② ニュージーランド産牛フィレ肉
ブルーチーズ とうもろこし 根セロリ 季節野菜
New Zealand Beef Tenderloin
Blue Cheese, Corn, Celeriac, Seasonal Vegetables
- ③ 福岡県産川俣シャモ
柚子胡椒 とうもろこし 根セロリ 季節野菜
Kawamata Shamo Chicken from Fukushima
Yuzu Pepper, Corn, 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 レモングラス (+¥3,500)
Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce, Lemongrass
- ⑤ 国産牛サーロイン トリュフソース
とうもろこし 根セロリ 季節野菜 (+¥2,200)
Japanese Beef Sirloin Truffle, Corn, Celeriac, Seasonal Vegetables
- ⑥ 黒毛和牛フィレ肉 トリュフソース
とうもろこし 根セロリ 季節野菜 (+¥3,900)
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin, Truffle, Corn, 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 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 パパイア 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
Fromage Blanc, Vanilla 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.