



-Lunch- Menu de Bateau

【Amuse】

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

【Appetizer】

鰹
フロマージュ いぶりがっこ
Bonito (Skipjack Tuna)
Fromage, Smoked Daikon Pickles

【Soup】

里芋のポタージュ
里芋チップ
Taro Potage
Taro Chips

【Main Dish】

① ノルウェー産サーモン
帆立のスフレ 白ワインソース
Norwegian Salmon
Scallop Soufflé, White Wine Sauce

② ニュージーランド産牛フィレ肉
グリーンペッパー さつまいも 季節野菜
New Zealand Beef Tenderloin
Green Pepper, Sweet Potato, Seasonal Vegetables

③ 国産合鴨
秋茄子 ジュドカナル
Domestic Duck
Autumn Eggplant, Jus de Canard

シェフおすすめの一皿 Chef's Special Dish

カナダ産オマール海老
ブルブランソース ジュドオマール (+ ¥3,500)
Canadian Lobster and Beurre Blanc sauce, Jus de Homard

国産牛サーロイン
トリュフソース さつまいも 季節野菜 (+ ¥2,200)
Japanese Beef Sirloin Truffle Sauce, Sweet Potato, Seasonal Vegetables

黒毛和牛フィレ肉
トリュフソース さつまいも 季節野菜 (+ ¥3,900)
Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin, Truffle Sauce, Sweet Potato, Seasonal Vegetables

【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 いちじくのコンポート
赤ワイン フランボワーズ ショコラ
Fig Compote, Red Wine, Framboise, Chocolate

季節のデザート Seasonal Dessert

バシュラン
パイナップル ココナッツ バジル (+ ¥1,200)
Vacherin
Pineapple, Coconut, Basil

自家製パン
Homemade Bread

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥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.