



-Lunch- Menu de Bateau

～Amuse～

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

～Appetizer～

ノルウェー産サーモンのミキュイ
クレソンのピューレと横浜完熟トマトのコンディメント
Mi-Cuit Norwegian Salmon
Pickles Watercress Purée, Yokohama Ripe Tomato Condiment

～Soup～

きのこのロワイヤル
コンソメスープと三つ葉の香り
Mushroom Royale
Consommé Soup, A Hint of Mitsuba

～Main Dish～

① ブリのグリエ 柚子風味のブルブランソース
ピペラードとポワローのエチュベ
Grilled Yellowtail, Yuzu-Flavored Beurre Blanc Sauce
Braised Leeks and Piperade

② ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ
柴漬けのソースとワサビ風味のオニオンコンフィ
Pan-Seared New Zealand Beef Tenderloin
Shibazuke Pickle Sauce and Wasabi-Flavored Onion Confit

③ 神奈川県産ハマポークの直火焼き
シャルキュティエールソースとレンズ豆の煮込み
Fire-Grilled Kanagawa Hama Pork
Charcutière Sauce, Braised Lentils

シェフおすすめの一品 Chef's Special Dish

④ 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

⑤ 国産牛サーロイン
トリュフソースとセロリラブピューレ (+¥2,200)
Pan-Seared Japanese Beef Sirloin Truffle Sauce, Celery Root Purée

⑥ 黒毛和牛フィレ肉
トリュフソースとセロリラブピューレ (+¥3,900)
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Beef Tenderloin, Truffle Sauce, Celery Root Purée

～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 ショコラムースとラズベリーのジュレ
いちじくの赤ワインコンポート
Chocolate Mousse and Raspberry Jelly, Fig Compote with Red Wine

季節のデザート Seasonal Dessert

③ パイナップルのバシュラン
ココナッツ風味のメレンゲとバジルのグラニテ (+¥1,200)
Pineapple Vacherin
Coconut Meringue and Basil Granita

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.