-Lunch- Menu de Bateau

～Amuse～

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

～Appetizer～

鰆の炙りと蕪の千枚漬け仕立て
柚子風味のヴィネグレット
Seared Spanish Mackerel with Thinly Sliced Pickled Turnip
Yuzu-Flavored Vinaigrette

～Soup～

バターナッツのヴルーテ
落花生とエピスの泡
Butternut Squash Velouté
Peanut and Espice Foam

～Main Dish～

① 天然真鯛の蒸し焼き　湘南しらすと九条ネギのコンディメント
白ワインソース
Steamed Wild Red Sea Bream with Shonan Whitebait and Kujo Leek Condiment
White Wine Sauce

---

② 牛フィレ肉のポワレ
マデラソースと栗のドフィノワーズ
Pan-Seared Beef Tenderloin
Madeira Sauce and Chestnut Dauphinoise

---

③ 伊達鶏の胸肉 低温調理
ジュドヴォライユとザクロのアクセント
Sous-Vide Date Chicken Breast
Poultry Jus with a Pomegranate Accent

シェフおすすめの一皿
Chef's Special Dish

④ オマール海老のポワレ
ブールブランソースとジュドオマール (+￥3,500)
Pan-Seared Homard Lobster,Beurre Blanc sauce and Jus d' Homard

---

⑤ 国産牛サーロインのポワレ
トリュフソースとセロリラブピュレ（+￥2,200）
Pan-Seared Domestic Beef Sirloin,Truffle Sauce and Celeriac Purée

---

⑥ 黒毛和牛フィレ肉のポワレ
トリュフソースとセロリラブピュレ（+￥3,900）
Pan-Seared Japanese Black Wagyu Tenderloin,Truffle Sauce and Celeriac Purée

～Dessert～

① クレームブリュレ
キャラメルアイス　季節のフルーツ
Crème Brûlée, Caramel Ice Cream with Seasonal Fruits

---

② マスカルポーネティラミス
チョコレートのシャンティ添え
Mascarpone Tiramisu, Served with Chocolate Chantilly

季節のデザート
Seasonal Dessert

③ チュアオチョコのパルフェ
紅茶のクリームとカカオニブ（+￥1,200）
Chuao Chocolate Parfait
Tea Cream and Cacao Nibs

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.