-Lunch- Menu de Bateau

～Amuse～

ひと口のお愉しみ
Amuse Bouche

～Appetizer～

メバチマグロの瞬間漬け
香味野菜と柚子風味のヴィネグレット
TurnipQuick-Marinated Bigeye Tuna
Aromatic Vegetables with Yuzu-Infused Vinaigrette

～Soup～

カブのポタージュ
ディルの香り
Turnip Potage with a Hint of Dill

～Main Dish～

① 北海道産真鱈のマリニエールソース
ムール貝と柚子胡椒風味のルイユ
Hokkaido Pacific Cod with Sauce Marinière
Mussels with Yuzu Kosho Rouille

② 牛フィレ肉のポワレ
ジロール茸のクリームソースとセロリラブピュレ
Pan-Seared Beef Tenderloin
Girolle Mushroom Cream Sauce and Celeriac Purée

③ ハンガリー産鴨もも肉のコンフィ　マスタードソース
赤キャベツのマリネとレンズ豆の煮込み
Hungarian Duck Leg Confit with Mustard Sauce
Marinated Red Cabbage and Braised Lentils

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 Lobster Jus

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
ストロベリーアイス　季節のフルーツ
Crème Brûlée, Strawberry 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 ミルクショコラとヘーゼルナッツのムース
リンゴのコンフィチュールとキャラメルアイスを添えて（+￥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.