



## 鉄板焼きコースメニュー



## ランチクルーズ

## 海岳(かいがく)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・黒毛和牛(100g)と焼き野菜
- ・ガーリックライス 赤出汁 香の物
- ・シャーベット

## 海汐(うみしお)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・魚のソテー 自家製胡桃味噌
- ・黒毛和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 焼き牛井 赤出汁 香の物
- ・シャーベット

## 海王(かいおう)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・鮮魚のパートブリック包み 茸づくし
- ・特選和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 鯛茶漬 赤出汁 香の物
- ・柿のパナコッタ

## トワイライトクルーズ/ナイトクルーズ

## 錨星(いかりぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・魚のソテー 自家製胡桃味噌
- ・黒毛和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 焼き牛井 赤出汁 香の物
- ・シャーベット

## 船星(ふねぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・鮮魚のパートブリック包み 茸づくし
- ・特選和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 鯛茶漬 赤出汁 香の物
- ・柿のパナコッタ

## 舵星(かじぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・ファオグラのソテー 塩麴の風味
- ・伊勢海老 自家製おろしポン酢で
- ・神戸牛(80g)と焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 肉寿司 赤出汁 香の物
- ・チーズと洋梨と胡桃

## 神戸牛コース

- ・神戸牛ロースト 秋のフルーツと共に
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老 エビのダブルソース
- ・神戸牛(100g)と旬の焼き野菜
- ・神戸牛ガーリックライス 伊勢碗 香の物
- ・チーズと洋梨と胡桃

※写真はイメージです。 ※別途乗船料が必要です。 ※食材の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。  
 ※鉄板焼きコースは8名掛けカウンター席で、24席までとなります。 ※生演奏はございません。

2019.08