



フレンチコースメニュー

FRENCH A フレンチAコース

¥5,400



- ・ カツオのタルタル 枝豆のムース 赤いジュレ
- ・ 南瓜のポターージュ パセリのオイル(冷製)
- ・ 鯛のポワレ南仏の香り ズッキーニのフランソースヴィアージュ
- ・ 四角い牛肉のパテ ペルシヤード 野菜トマトソース リヨネーズポテト
- ・ ココナッツのブランマンジェ マンゴーのムース ココナッツのロッシュェ
- ・ 特製パン
- ・ コーヒー 又は 紅茶

FRENCH B フレンチBコース

¥7,020



- ・ とろ湯葉のキッシュに自家製スモークチキン ほろ苦いサラダ 白みそのヴィネグレット
- ・ 南瓜のポターージュ パセリのオイル(冷製)
- ・ 鯛のポワレ南仏の香り ズッキーニのフランソースヴィアージュ
- ・ オーストラリア産短角牛の香草マリネロースト ドライフルーツのソース ピーマンのファルシ
- ・ ココナッツのブランマンジェ マンゴーのムース ココナッツのロッシュェ
- ・ 特製パン
- ・ コーヒー 又は 紅茶

FRENCH C フレンチCコース

¥9,180



- ・ エビ、ホタテの夏野菜のブレッセ
- ・ コーンのポターージュ コーンの塩ケーキ(冷製) 鯛と海藻のアラ パプール ナージュ仕立て
- ・ 国産牛肉とオレンジの煮込み ソーススーベーズと夏の野菜
- ・ ライチのバルフェにすだちのエスプーマ
- ・ 特製パン
- ・ コーヒー 又は 紅茶

FRENCH E フレンチEコース

¥11,340



- ・ エビ、ホタテの夏野菜のブレッセ
- ・ コーンのポターージュ コーンの塩ケーキ(冷製)
- ・ 鮮魚と海藻のアラ パプール ナージュ仕立て
- ・ 国産牛フィレ肉のポワレ ポルト酒のソース アーティチョークバリゲール
- ・ ヌガーモンテリマルのバルフェ トロピカルフルーツをソースに
- ・ 小菓子
- ・ 特製パン
- ・ コーヒー 又は 紅茶

※写真はイメージです。 ※別途乗船料が必要です。 ※価格は税込です。 ※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。