



フレンチコースメニュー

FRENCH A フレンチAコース

- ・サンマのコンフィと秋の味覚のサラダ仕立て
- ・サツマイモのポターージュ
- ・鯛の ア ラ ヴァプール キノコのナージュ
- ・ローストビーフ 秋の装い バルサミコソース
- ・黒ゴマ香る和風ティラミス 栗と小豆のアクセント
- ・特製パン、コーヒー 又は 紅茶

FRENCH B フレンチBコース

- ・サーモンのミ キュイと焼きナスのテリーヌ ギリシャ風野菜を添えて
- ・サツマイモのポターージュ
- ・鯛の ア ラ ヴァプール キノコのブイオンでナージュ仕立て
- ・牛肉の香草カツレツ ジュのソース 赤米ガレットと牛蒡ピューレ
- ・栗のティラミス
- ・特製パン、コーヒー 又は 紅茶

FRENCH C フレンチCコース

- ・フォアグラのタルト 秋の味覚を盛り込んで
- ・キノコのポターージュ キノコの小さなケーキを添えて
- ・鯛のポワレ 焼き茄子のクリーム ゆず香るソースレジェール
- ・国産牛肉の赤ワイン煮込み カリフラワーのエクラゼとフィレド ポレンタ
- ・柿のコンポートとエスプーマ キャラメルのみース
- ・特製パン、コーヒー 又は 紅茶

FRENCH E フレンチEコース

- ・フォアグラのタルト 秋の味覚を盛り込んで
- ・キノコのポターージュ キノコの小さなケーキを添えて
- ・鮮魚のポワレ 焼き茄子のクリーム ゆず香るソースレジェール
- ・国産牛フィレ肉のポワレ 焦がしバター風味のリヨネーズソース 栗のキャラメリゼ
- ・魅惑のダブルフロマージュケーキ キャラメルナッツのアイスとオレンジのソース
- ・小菓子
- ・特製パン、コーヒー 又は 紅茶

KOBE BEEF 神戸牛コース

- ・神戸牛のローストとフォアグラのミルフィーユ 林檎のコンポート アニス風味
- ・神戸牛のコンソメスープ 松茸の香り
- ・オマール海老と鮮魚のココット パイ包み焼き
- ・神戸牛のステーキ 秋の味覚のプロシエット
- ・カマンベールチーズのガーリックトースト
- ・白いオペラ コンチェルト風
- ・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。 ※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。