



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 かに味噌香るバーニャカウダソース
- ・黒毛和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は ドライカレー 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
- ・洋風ぶり大根
- ・特選和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は トマトオムライス 赤出汁 香の物
- ・抹茶と白玉の和風パフェ

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 かに味噌香るバーニャカウダソース
- ・黒毛和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は ドライカレー 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
- ・洋風ぶり大根
- ・特選和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は トマトオムライス 赤出汁 香の物
- ・抹茶と白玉の和風パフェ

舵星(かじぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・コンチェルト特製サラダ 魚介と青森大蒜の香り
- ・伊勢海老の蒸し焼き 柚子胡椒の飴を絡めて
- ・神戸牛(80g)と焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は ウニイクラ丼 赤出汁 香の物
- ・抹茶と白玉の和風パフェ

神戸牛コース

- ・神戸牛燻製
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老 リゾットとともに
- ・神戸牛(100g)と旬の焼き野菜
- ・神戸牛ガーリックライス 伊勢椀 香の物
- ・鉄板で仕上げるフレンチトースト

※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。

2019.10