



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
- ・アイスクリーム

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
- ・柚庵焼き 木の芽味噌を添えて
- ・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
- ・アイスクリーム

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
- ・春香る土瓶蒸し ～鉄板スタイルで～
- ・特選和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は トマト天津飯 赤出汁 香の物
- ・苺のパナコッタ

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
- ・柚庵焼き 木の芽味噌を添えて
- ・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
- ・アイスクリーム

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
- ・春香る土瓶蒸し ～鉄板スタイルで～
- ・特選和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は トマト天津飯 赤出汁 香の物
- ・苺のパナコッタ

舵星(かじぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・アワビのしゃぶしゃぶ ～肝のソース～
- ・伊勢海老の蒸し焼き ～海老醤油のジュレ～
- ・神戸牛(80g)と焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は ウニクラ丼 赤出汁 香の物
- ・抹茶のオペラ

神戸牛コース

- ・神戸牛前菜 神戸牛と叩き菜味 ～自家製胡麻ダレ～
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老 雲丹味噌のグラタン仕立て
- ・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
- ・抹茶のオペラ

※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。

2019.12