



フレンチコースメニュー

FRENCH A フレンチAコース

- ・サーモンのリエットとポテトのパートブリック包み焼き 彩り野菜のサラダバルサミソース
- ・カリフラワーのポターージュ
- ・鮮魚のアラヴァプール 生姜の香り 生海苔のソース
- ・Usカインミ肉の低温調理 ソース シャスール レンズ豆のラゲー
- ・蜜柑のグラスデセール クランブル、蜜柑のパルフェ、蜜柑のコンポート、アーモンドのエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH B フレンチBコース

- ・鶏モモ肉のガランティーヌ 柚子の香り りんごと根セロリのサラダ
- ・カリフラワーのポターージュ
- ・鮮魚のアラヴァプール 生姜の香り 生海苔のソース
- ・牛ロース肉のローストビーフ ジュのソース レンズ豆のラゲー
- ・蜜柑のグラスデセール クランブル、蜜柑のパルフェ、蜜柑のコンポート、アーモンドのエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH C フレンチCコース

- ・サーモンのコンフィ キヌアのサラダ バターミルクとパセリのオイル
- ・牛蒡のポターージュとその塩ケーキ
- ・鮮魚のポワレ ソースマルセイユ ガーリッククルトン添え
- ・国産牛肉のポトフ風煮込み マッシュルームのソースと大根のプレゼ
- ・リンゴのキャラメルコンポートにカシスのムース パンド エピスのエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH E フレンチEコース

- ・サーモンのコンフィ キヌアのサラダ バターミルクとパセリのオイル
- ・牛蒡のポターージュとその塩ケーキ
- ・鮮魚と海老のポワレソースマルセイユ ガーリックのクルトン添え
- ・特選牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのソースシャンピニオン ソテーとユリ根のピューレ
- ・カシスのコンフィチュール入りフォンダンショコラ 紅茶のエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

KOBE BEEF 神戸牛コース

- ・瞬間燻製した神戸牛のカルパッチョ仕立て 根セロリとマッシュルームのサラダ
- ・神戸牛のポトフ仕立て
- ・海老と鮮魚のカルタファタ包み柚子の香り
- ・神戸牛ロースのグリエ エシャロットと焦がしバターのソース 里芋の塩包み焼き
- ・シェーブルチーズのクロスティーニ
- ・2種のチョコレートムースガトー仕立て甘酒のソルベ
- ・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。 ※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。