



フレンチコースメニュー



**FRENCH A** フレンチAコース

- ・春カツオのバルサミコマリネ  
しょうが風味サラダジュリエヌと  
大根のピクルス
- ・人参のポターージュ クミンの香り
- ・鯛とワカメのア ラ ヴァプール  
コキヤージュのブイヨン カブラのプレゼ
- ・カインミ肉のロースト 新ジャガイモ  
のバルメザン焼き ハーブ香るジュ  
のソース
- ・ブランマンジェにベリーのエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH B** フレンチBコース

- ・ローズマリー香るチキンのパテ バジル  
サラダムスクラン
- ・人参のポターージュ クミンの香り
- ・鯛とワカメのア ラ ヴァプール  
コキヤージュのブイヨン カブラのプレゼ
- ・牛ロース肉のローストビーフ 春野菜の  
ラタトゥイユ ソースヴァンルージュ
- ・ブランマンジェにベリーのエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH C** フレンチCコース

- ・ノルウェーサーモンの柑橘マリネ 彩り  
ピクルス ベリーのヴィネグレット
- ・春ポテトのバルマンティエスーブ  
アンチョビ入りグジェールを添えて
- ・鯛の香草クルート ポワローの  
クーリー 春キャベツのプレゼとその  
チップス
- ・牛ロース肉のロティ 春野菜の  
ラタトゥイユ ソース ヴァン ルージュ
- ・甘酸っぱいレモンタルトのイメージ  
バジルのエスプーマ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH E** フレンチEコース

- ・ポッシュしたホタテ貝とアスパラガスのムース  
梅とヨーグルトのピューレ
- ・春ポテトのバルマンティエスーブ  
アンチョビ入りグジェール添え
- ・鯛の香草クルート ポワローのクーリー  
春キャベツのプレゼとそのチップス
- ・国産牛フィレ肉のポワレ 春野菜の付け合わせ  
ソースリヨネーズ 粒マスタード風味
- ・フロマージュブランとデュバープの  
パルフェグラッセとデュバープのタルト
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

**KOBE BEEF** 神戸牛コース

- ・塩麹でマリネした神戸牛の低温調理とアボガドの  
タルタル 温度卵
- ・神戸牛のコンソメ 神戸牛の水菜巻き
- ・鮮魚と帆立貝のポワレ 桜海老の入った雑穀のリゾット  
エキュームヴェール
- ・神戸牛フィレ肉をハーブ香るヴェアルネーズソースで  
グラチネ アスパラガスのグリエとそのフレッシュなサラダ
- ・2種のフロマージュ盛り合わせ
- ・いちごのカルパッチョ ピスタチオとミントのジュレシート  
オリーブオイルのアイスクリーム添え
- ・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。

2020.03