



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
- ・鮮魚の枝豆垂れ焼き
～夏野菜の揚げ浸し添え～
- ・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
- ・鮮魚の雲丹焼き～青海苔鮎と共に～
- ・旬の焼き野菜
- ・特選和牛(80g)又は 神戸牛赤身肉(80g)
- ・ガーリックライス 又は トマト天津飯
赤出汁 香の物
- ・マンゴーのムースとビスキュイ

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
- ・鮮魚の枝豆垂れ焼き ～夏野菜の揚げ浸し添え～
- ・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
- ・鮮魚の雲丹焼き ～青海苔鮎と共に～
- ・旬の焼き野菜
- ・特選和牛(80g)又は 神戸牛赤身肉(80g)
- ・ガーリックライス 又は トマト天津飯 赤出汁 香の物
- ・マンゴーのムースとビスキュイ

舵星(かじぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・黒毛和牛の冷焼しゃぶ
- ・伊勢海老 ～黄身南蛮焼き～
- ・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
- ・イチヂクのバリエ

神戸牛コース

- ・神戸牛とフォアグラのカツレツ ～ハンバーガー style～
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老カラスミ焼き
- ・旬の焼き野菜
- ・神戸牛の部位2種食べ比べ
- ・神戸牛ガーリックライス 伊勢椀 香の物
- ・イチヂクのバリエ

※こちらのメニューは2名様以上からとなっております。

※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。

2020.04