



フレンチコースメニュー



**FRENCH A** フレンチAコース

- ・ 若鶏胸内の低温調理 クスクスとレンズ豆のバジル風味 赤シソのジュレ
- ・ 夏豆の冷たいポターージュ
- ・ 鯛のアラ ヴァプール ドライトマトとブラックオリーブでアクアパッツァ風 冬瓜の付け合せ
- ・ 蜂蜜と香辛料でマリネしたカイノミ肉のロースト バルサミコソース パプリカのマリネ
- ・ とろとろマンゴープリンに五香粉とナッツのビスコッティ
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH C** フレンチCコース

- ・ ミ キュイのサーモンをサラダニソワーズのイメージで
- ・ 冷たいコーンのポターージュ 焼きもちのケーキ添え
- ・ 鯛のロースト南仏の香り ココナッツとパプリカのソース ズッキーニの Parmesan 焼き
- ・ 牛ロース肉のロースト ジュのソースレフォール風味 ラタトゥイユ添え
- ・ ドライフルーツと蜂蜜のパルフェ ラベンダーのエスプーマ
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**KOBE BEEF** 神戸牛コース

- ・ 神戸牛のエグイエットとフレッシュアボガドのロール 軽く炙った雲丹とキャビア添え レフォールのクリーム
- ・ 神戸牛のコンソメジュレとヴィシソワーズ
- ・ 鮮魚とオマール海老のポワレ 夏野菜のタルトソース ヴィアージュ
- ・ 神戸牛ロース肉グリエ 赤ワインの酸味のジュ ホワイトアスパラガスのベアルネーズソース ポッターガブードル
- ・ 2種のフロマージュ盛合せ
- ・ メロンのスープに浮かべたとパイナップルのパルフェとそのチップス
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH B** フレンチBコース

- ・ ミ キュイのサーモンをサラダニソワーズのイメージで
- ・ 夏豆の冷たいポターージュ
- ・ 鯛のアラ ヴァプール ドライトマトとブラックオリーブでアクアパッツァ風 冬瓜の付け合せ
- ・ 牛ロース肉のローストビーフ ジュのソースレフォール風味 ラタトゥイユ添え
- ・ とろとろマンゴープリンに五香粉とナッツのビスコッティ
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH E** フレンチEコース

- ・ マグロのマリネと夏野菜のサルピコン トマトのエスプーマ
- ・ 冷たいコーンのポターージュ 焼きもちのケーキ添え
- ・ 鯛のロースト南仏の香り ココナッツとパプリカのソース ズッキーニの Parmesan 焼き
- ・ 牛フィレ肉の低温調理 季節野菜のタルト 赤ワインソース
- ・ サマーフルーツのコンポートとジュレ パナナのアイスクリーム
- ・ 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。