



## 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)と旬の焼き野菜
- ・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
- ・サーモンのカダイフ包み  
～自家製タルタルソースで～
- ・黒毛和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・鯛しゃぶ 柚子素麺 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
- ・鮮魚と鮑のスープ仕立て
- ・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 炊き込み  
ご飯 赤出汁 香の物
- ・和三盆のパンナコッタ あずきの  
ソース

## 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
- ・サーモンのカダイフ包み ～自家製タルタルソースで～
- ・黒毛和牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・鯛しゃぶ 柚子素麺 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
- ・鮮魚と鮑のスープ仕立て
- ・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 炊き込みご飯 赤出汁 香の物
- ・和三盆のパンナコッタ あずきのソース

## 舵星(かじぼし)コース

- ・本日旬の前菜3種盛合せ
- ・黒毛和牛のローストビーフ ～自家製塩ダレ～
- ・伊勢海老の濃厚グラタン ～黒トリュフがけ～
- ・神戸牛(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 炙り鯖の早なれ 赤出汁 香の物
- ・自家製モンブラン

## 神戸牛コース

- ・神戸牛のすき焼き
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老の土瓶蒸し
- ・旬の焼き野菜
- ・神戸牛2種食べ比べ(サーロインと赤身肉)
- ・神戸牛ガーリックライス 伊勢椀 香の物
- ・自家製モンブラン

※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。

2020.08