



フレンチコースメニュー

**FRENCH A** フレンチAコース

- ・ 柚子香る自家製サーモンマリネと焼き茄子のキャビア仕立て
- ・ 南京のポターージュ カレー風味
- ・ 真鯛の木の实焼き トマトのクーリーとフィレド ポレンタ
- ・ 牛カイノミ肉のロースト ソースピカント マセドワヌ野菜と雑穀のサラダ
- ・ サツマイモのムース リンゴとすだちのコンポート
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH B** フレンチBコース

- ・ サンマのコンフィとじゃが芋のテリーヌ 柿と蓮根のピクルス
- ・ 南京のポターージュ カレー風味
- ・ 真鯛の木の实焼き トマトのクーリーとフィレド ポレンタ
- ・ 国産牛肉の赤ワイン煮 マセドワヌ野菜と雑穀のサラダ
- ・ サツマイモのムース リンゴとすだちのコンポート
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH C** フレンチCコース

- ・ サンマのコンフィとじゃが芋のテリーヌ 柿と蓮根のピクルス
- ・ サツマイモのポターージュ
- ・ 紅葉鯛のポワレ アメリケーヌソース パプリカ風味 南京のエクラゼと白菜のプレゼ
- ・ 国産牛ロース肉のローストビーフ レフォール風味のジュのソース 茄子の赤ワイン煮と紫いものピューレ
- ・ チョコレートムースと洋梨のクレープ包み
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**FRENCH E** フレンチEコース

- ・ フォアグラのフランとかも胸肉の塩麴マリネ 雑穀のサラダ 添え
- ・ サツマイモのポターージュ
- ・ 本日の鮮魚ポワレ アメリケーヌソースパプリカ風味 南京のエクラゼと白菜のプレゼ
- ・ 国産牛フィレ肉のポワレ マデラ酒のソース キノコのチュロス
- ・ モカバルフェのモンブラン
- ・ 特製パン、コーヒー又は紅茶

**KOBE BEEF** 神戸牛コース

- ・ 神戸牛エマンセの冷製温度玉子の塩麴漬け 焼き茄子とわさび醤油の泡
- ・ 神戸牛と秋野菜のポトフー
- ・ 真鯛とオマール海老のグラチネ 雲丹の香り
- ・ 神戸牛ロース肉グリエ 黒ニンニクとマデラ酒のソース 茸のソテー
- ・ キャラメリゼしたリンゴのパイと濃厚なバニラアイス クリーム(ショコラドーム)
- ・ 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。