



LUNCH cruise ランチクルーズ

海岳コース (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

海汐コース (うみしおコース)

- ・本日旬の前菜 3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・鮮魚の葱味噌田楽風
- ・黒毛和牛 (80g) と旬の焼野菜
- ・鯛しゃぶ 柚子素麺
又はガーリックライス 香の物
- ・シャーベット

海王コース (かいおうコース)

- ・本日旬の前菜 3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・鮮魚と帆立の湯葉包み〜柚子餡〜
- ・旬の焼野菜
- ・特選和牛サーロイン (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
- ・洋ナシのキャラメリゼ
〜パルフェを添えて〜

TWILIGHT・NIGHT cruise トワイライト・ナイトクルーズ

錨星コース (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
- ・鮮魚の葱味噌田楽風
- ・黒毛和牛 (80g) と旬の焼野菜
- ・鯛しゃぶ 柚子素麺
又はガーリックライス 香の物
- ・シャーベット

船星コース (ふねぼしコース)

- ・本日旬の前菜 3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・鮮魚と帆立の湯葉包み〜柚子餡〜
- ・旬の焼野菜
- ・特選和牛サーロイン (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
- ・洋ナシのキャラメリゼ
〜パルフェを添えて〜

舵星コース (かじぼしコース)

- ・本日旬の前菜 3種盛合せ
- ・焼ふぐ 白子の幽庵地焼き
〜べっこう餡〜
- ・伊勢海老春巻き風
アジアスタイルで
- ・神戸牛サーロイン (80g) と
旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は
鯖の早なれ 赤出汁 香の物
- ・ラム酒香るムースショコラ
チェリーのコンポート添え

神戸牛コース (こうべぎゅうコース)

- ・低温調理した神戸ビーフのタルタルステーキ 菜園風
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老と黒鮑の小鍋仕立て
- ・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
- ・ラム酒香るムースショコラ チェリーのコンポートを添えて



神戸船の旅
CONCERTO

