



## LUNCH cruise ランチクルーズ

かいがく

**海岳コース 6,050 円**

- ・本日旬の前菜 3 種盛合せ
- ・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
- ・コーヒー又は紅茶

うみしお

**海汐コース 8,250 円**

- ・本日旬の前菜 3 種盛合せ
- ・スープ
- ・鮮魚のアクアパッツア風
- ・黒毛和牛 (80g) と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス  
又は ビビンバ丼 赤出汁 香の物
- ・シャーベット
- ・コーヒー又は紅茶

かいおう

**海王コース 11,550 円**

- ・本日旬の前菜 3 種盛合せ
- ・鮮魚とハマグリ海藻蒸し
- ・旬の焼き野菜
- ・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 牛チャーシュー丼 赤出汁 香の物
- ・苺のスープ ~フロマージュブランと共に~
- ・コーヒー又は紅茶

## TWILIGHT・NIGHT cruise トワイライト・ナイトクルーズ

いかりぼし

**錨星コース 8,250 円**

- ・本日旬の前菜 3 種盛合せ
- ・スープ
- ・鮮魚のアクアパッツア風
- ・黒毛和牛 (80g) と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス  
又は ビビンバ丼 赤出汁 香の物
- ・シャーベット
- ・コーヒー又は紅茶

ふねぼし

**船星コース 11,550 円**

- ・本日旬の前菜 3 種盛合せ
- ・鮮魚とハマグリ海藻蒸し
- ・旬の焼き野菜
- ・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 牛チャーシュー丼 赤出汁 香の物
- ・苺のスープ ~フロマージュブランと共に~
- ・コーヒー又は紅茶

かじぼし

**舵星コース 18,150 円**

- ・本日旬の前菜 3 種盛合せ
- ・蝦夷鮑の蒸し焼き 春野菜添え  
~和風バターソース~
- ・伊勢海老のブイヤベース
- ・神戸牛 (80g) と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス  
又は 牛のひつまぶし 赤出汁 香の物
- ・苺のオペラ
- ・コーヒー又は紅茶

**神戸牛コース 22,000 円**

- ・神戸牛の天ぷらと春野菜
- ・神戸牛のコンソメスープ
- ・伊勢海老の海苔鍋風 ~蛤 筍 山菜~
- ・神戸牛サーロイン (80g) と  
赤身肉 (80g) 食べ比べ
- ・神戸牛ガーリックライス 伊勢椀 香の物
- ・苺のオペラ
- ・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。※価格はすべて税込価格です。  
※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。

