



FRENCH A course フレンチ A 5,500 円

- ・マリネサーモンと兵庫県産緑野菜
フランボアーズとヨーグルトのソース
- ・じゃが芋とポロネギのスープ
- ・神戸沖で水揚げされた鮮魚のソテー
フレッシュトマトのソース アサリ風味
- ・神戸ポークのベーコン巻き夏野菜添え 粒マスタードソース
- ・デザート
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH B course フレンチ B 7,150 円

- ・マリネサーモンと兵庫県産緑野菜
フランボアーズとヨーグルトのソース
- ・じゃが芋とポロネギのスープ
- ・神戸沖で水揚げされた鮮魚のポワレ
リーソバージュと五穀米のリゾットレモン風味
- ・仔牛のロースト ソースノワゼット フォアグラのコロッケ添え
- ・デザート
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH C course フレンチ C 9,350 円

- ・カンパチと甘酢蓮根のミルフィーユ仕立て
ラビゴットソース
- ・じゃが芋とポロネギのスープ
- ・神戸沖で水揚げされた鮮魚のポワレ
リーソバージュと五穀米のリゾットレモン風味
- ・仔牛のロースト ソースノワゼット
フォアグラのコロッケ添え
- ・ココナッツのパルフェ パインとコリアンダーのコンポート
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

FRENCH E course フレンチ E 11,550 円

- ・ホロホロ鳥と里芋のプレッセとリエット
fondヴォライユのソース
- ・兵庫県産 枝豆のスープ
- ・スズキのブレゼ フナイユのピューレとサフランソース
- ・牛フィレ肉のソテー 兵庫県産野菜とパプリカのマーマレード添え
山椒風味の赤ワインソース
- ・マンゴーのガトー バニラ風味のアイス
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

KOBE BEEF course フレンチ神戸牛 22,000 円

- ・神戸牛のサラダ仕立て シェリービネガーのソース
- ・神戸牛のコンソメジュレとじゃが芋の冷製スープ
- ・神戸沖で水揚げされた鮮魚とオマール海老のポワレ
カラスミバターのソース
- ・神戸牛のソテー 兵庫県産夏野菜のパイ添え
- ・サマーフルーツのテリーヌ
- ・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。※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。