

# FRENCH COURSE



# SPRING 2022.3.9~



## LUNCH

### Aコース

8,700円（食事・乗船料・税金込）

- ・マリネサーモンと桜の入ったクリームチーズ  
春野菜とともに
- ・春キャベツのポターージュ
- ・本日鮮魚のソテー 菜の花添え 新玉ねぎのソース
- ・豚肉の軽い煮込み アスパラガスとタケノコのフリット添え
- ・イチゴのムースグラス仕立て
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

### ブルーオーシャン

11,000円（食事・乗船料・税金込）

- ・瀬戸内の山海の幸の饗宴 厳選されたオリーブの香り
- ・ミネストローネのジェノヴァ風
- ・神戸沖で水揚げされた鮮魚のアクアパッツァ風  
五穀米のリゾットを添えて
- ・低温調理した仔牛の香草パン粉焼き ミラノ風
- ・瀬戸内レモンのガトーオペラ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

## DINNER

### ルーナ

12,500円（食事・乗船料・税金込）

- ・真鯛の昆布メ 柚子の香り 醤油と山椒の塩と共に
- ・春キャベツのポターージュ
- ・サワラのポワレ ハーブのサラダ添え 酸味の効いたジュ
- ・仔牛ロース肉のロースト アスパラガスとタケノコ添え  
赤座海老のソース シヴェ
- ・苺のスープ仕立て
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

### ヴィーナス

21,000円（食事・乗船料・税金込）

- ・平目と帆立貝 春野菜のミルフィーユ仕立て  
キャビアと共に
- ・春キャベツのポターージュ
- ・本日鮮魚のパヴェ 貝類のコンビネーション  
海の恵みのエッセンス 磯の香り
- ・国産牛フィレ肉のポワレ 新玉ねぎとルーコラ添え  
マデラソース
- ・苺のヴァリエ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

### アルテミス

15,000円（食事・乗船料・税金込）

- ・ホロホロ鳥と里芋のアンサンブル 月の光に誘われて
- ・エメラルドに浮かぶ月に見立てた旬野菜とコンソメスープ  
パイ包み焼き
- ・瀬戸内のセレナート スズキと五種の野菜のシンフォニー  
月夜の饗宴
- ・牛フィレ肉のソテー フルムーンなパプリカのマーマレード  
月の使者の足音のように
- ・天の羽衣をイメージさせるマンゴーのパルフェ  
バジル風味のアイス
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

### 神戸牛コース

24,800円（食事・乗船料・税金込）

- ・神戸牛肉のカルパッチョ  
色とりどりの春野菜のピューレ添え バルサミコの香り
- ・神戸牛肉と春野菜のコンソメ パイ包み焼き
- ・本日鮮魚と柔らかい鮑  
木の芽のバーニャカウダ添え ブール・ブランソース
- ・神戸牛肉のポワレ  
レホール風味のじゃが芋のピューレ添え 芳醇な赤ワインソース
- ・自家製ミルフィーユ
- ・特製パン、コーヒー又は紅茶

※写真はイメージです。

※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。

CONCERTO