

FRENCH COURSE

船上レストランで、特別なフレンチを

[全コース お食事+乗船料込み]



2023
Spring

2023.3/7~



サンシャイン

Sunshine

春の彩を五感で味わうコース

大人8,700円 / 小人7,100円

魚介類とポテトサラダ
フレンチキャビア添え ルーコラソース

春キャベツのポターージュ

本日鮮魚のソテー 蕪のグリル添え
グリーンピースのピューレと
軽い酸味のエシャロットソース

豚フィレ肉のベーコン巻き
アルティショーのバリグールソース

苺とオリーブオイルのマリネ
ヨーグルトのムース添え
苺のエスプーマと共に「春仕立て」

パン

コーヒーまたは紅茶



ブルーオーシャン

Blue Ocean

地中海・南仏を感じる「光のコース」

大人11,000円 / 小人9,500円

瀬戸内の山海の幸の饗宴
厳選されたオリーブの香り

季節野菜のポターージュスープ

本日の鮮魚のハーブ焼き
季節の野菜とサフランリゾットを添えて

仔牛の香草パン粉焼き ミラノ風
南仏野菜のクスクス添え

旬の果実に彩られた
さわやかなオレンジのガトー

パン

コーヒーまたは紅茶

※価格は税込です。 ※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。

アルテミス Artemis 月夜の物語を表現した「光のコース」 大人15,000円 / 小人13,300円



サーモンと鯛のアンサンブル 月の光に誘われて

水面に浮かぶ月に見立てた旬野菜とスープ

瀬戸内のセレナート 鮮魚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 フルムーンな野菜のマーマレード
月の使者の足音のように

天の羽衣をイメージさせるエキジチックなムースとジャスミンのエスプーマ

パン、コーヒーまたは紅茶



ルーナ
Luna

鴨肉や鮮魚で春を楽しむコース

大人12,500円 / 小人10,700円

鯛・サーモンのガトー仕立て 春2023
アイオリソース

春キャベツのポターージュ

サワラのポワレ

筍のフリットと春野菜添え
ソース タブナードベール

鴨胸肉のロースト

キャロットヴィッシーのソースと
赤ワインのソース

苺とミルクのマリアージュ
ムラングを添えて

パン、コーヒーまたは紅茶



ヴェーナス
Venus

海の幸と牛フィレ肉を堪能コース

大人21,000円 / 小人19,500円

初カツオと燻製オイル 生姜とナスの
ムースとサワークリーム
小さなサラダ添え

春キャベツのポターージュ

本日鮮魚のポワレ トマトコンフィと共に
アメリカヌソース 香草の香り

国産牛フィレ肉のポワレ

新玉ねぎとルーコラのピューレ添え
マデラソース

ミルフィーユ・オ・フローズ
ピスタチオの香り

パン、コーヒーまたは紅茶



神戸牛コース
Kobe Beef Course

憧れの神戸牛を満喫コース

大人24,800円 / 小人23,400円

季節のオードブル盛り合わせ

神戸牛と春野菜のコンソメ
パイ包み焼き

本日鮮魚とオマール海老のポワレ
トマトコンフィと共に
アメリカヌソース 香草の香り

神戸牛のポワレ
新玉ねぎとルーコラのピューレ添え
芳醇な赤ワインソース

旬の苺を使用した様々なヴァリエ

パン、コーヒーまたは紅茶

※価格は税込です。 ※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。