

TEPPANYAKI COURSE

船上の鉄板焼きで贅を極める

[全コース お食事+乗船料込み]



2023
Spring

2023.3/7~

海汐 [うみしお] コース 鮮魚の一皿で華やかさを添えて ————— 大人11,400円 / 小人9,800円



前菜3種盛り合わせ

本日のスープ

鮮魚の鉄板焼き 青豆のフランセーズを添えて

本日の焼き野菜

黒毛和牛(80g)

ガーリックライス または ちりめんじゃことふわふわ卵の和風餡

赤出汁・香の物

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶



海岳 [かいがく] コース

定番の黒毛和牛をお気軽に

大人9,200円 / 小人7,600円

前菜3種盛り合わせ

本日のスープ

本日の焼き野菜

黒毛和牛(100g)

ガーリックライス

赤出汁・香の物

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶



碧海 [あおみ] コース

旬の海の幸で季節を味わう

大人14,700円 / 小人13,000円

前菜3種盛り合わせ

真鯛と蛤のナージュ仕立て 海苔の香り

本日の焼き野菜

黒毛和牛(90g)または 神戸牛赤身肉(90g)

ガーリックライス または 牛しぐれ煮茶漬

赤出汁・香の物

苺とミルクのマリアージュ ムラングを添えて

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。

TEPPANYAKI COURSE

船上の鉄板焼きで贅を極める

[全コース お食事+乗船料込み]



2023
Spring

2023.3/7~

海神[かいじん]コース 最高級食材で贅を尽くした「光のコース」——〈スペシャルフリードリンク付き〉大人44,000円 / 小人40,000円



中トロの炙り 香味風味 / 黒アワビの酒蒸し 瀬戸内レモンで / 蟹のファルシ
トリュフ香るコンソメスープ

星空の映る淡路島沖の魚介とイセエビの舞踏会 一瞬の香りと余韻の味わい

神戸牛サーロインと神戸牛フィレ肉 食べ比べ(80g)

本日の焼き野菜、ガーリックライス、イセエビの赤出汁・香の物

ベークドアラスカ ~HOMURA~

コーヒーまたは紅茶

[海神限定]スペシャルフリードリンク

本日のスパークリングワイン、本日のシャンパン、おすすめグラスワイン、

ビール各種、カクテル各種、ソフトドリンク各種、等

20種類以上のドリンクが飲み放題となります。



碧海[あおみ]コース

旬の海の幸で季節を味わう

大人14,300円 / 小人12,900円

前菜3種盛り合わせ

真鯛と蛤のナージュ仕立て 海苔の香り

本日の焼き野菜

黒毛和牛(90g)または
神戸牛赤身肉(90g)

ガーリックライス または
牛しぐれ煮茶漬け

赤出汁・香の物

苺とミルクのマリアージュ
ムラングを添えて

コーヒーまたは紅茶



溟海[うなばら]コース

春野菜やイセエビで彩豊かに

大人20,900円 / 小人19,500円

前菜3種盛り合わせ

春野菜と貝のスープ仕立て

イセエビの蒸し焼き
木の芽バターソース

本日の焼き野菜

神戸牛(80g)

ガーリックライス または
和牛炙り肉寿司

赤出汁・香の物

ミルフィーユ・オ・フレーズ・
ピスタチオの香り

コーヒーまたは紅茶



海王[かいおう]コース

多彩な調理法で神戸牛の魅力を堪能

大人24,800円 / 小人23,400円

神戸牛の焼きしゃぶ

コンソメスープ 神戸牛

イセエビと鮮魚の黄金焼き
甲殻類のアクセント

本日の焼き野菜

2種の神戸牛の食べ比べ(80g)

<サーロイン / 赤身肉>

神戸牛のガーリックライス

イセ腕・香の物

旬の苺を使用した様々なヴァリエ

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。