

TEPPANYAKI MENU



SPRING 2022.3.9~



LUNCH

かいがく
海岳コース 9,200円 (食事・乗船料・税金込)

- ・前菜3種盛合せ
- ・本日のスープ
- ・黒毛和牛肉(100g)と季節の焼き野菜
- ・ガーリックライス 赤出汁 香の物
- ・季節のシャーベット
- ・コーヒー又は紅茶

うみしお
海汐コース 11,400円 (食事・乗船料・税金込)

- ・前菜3種盛合せ
- ・本日の鮮魚 木の芽味噌焼き
- ・黒毛和牛のステーキ(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 牛のルーロー飯 赤出汁 香の物
- ・本日のシャーベット
- ・コーヒー又は紅茶

あおみ
碧海コース 14,700円 (食事・乗船料・税金込)

- ・前菜3種盛合せ
- ・真鯛と蛤 春野菜の潮汁仕立て
- ・黒毛和牛(90g) 又は 神戸牛赤身肉(90g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 牛すき煮丼 赤出汁 香の物
- ・イチゴのスープ仕立て
- ・コーヒー又は紅茶

DINNER

あおみ
碧海コース 14,700円 (食事・乗船料・税金込)

- ・前菜3種盛合せ
- ・真鯛と蛤 春野菜の潮汁仕立て
- ・黒毛和牛(90g) 又は 神戸牛赤身肉(90g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 牛すき煮丼 赤出汁 香の物
- ・イチゴのスープ仕立て
- ・コーヒー又は紅茶

うなばら
溟海コース 20,900円 (食事・乗船料・税金込)

- ・前菜3種盛合せ
- ・黒毛和牛肉の焼きしゃぶ仕立て
- ・伊勢海老の蒸し焼き 和風香草バターソース
- ・神戸牛肉(80g)と旬の焼き野菜
- ・ガーリックライス 又は 肉寿司 赤出汁 香の物
- ・イチゴのバリエ
- ・コーヒー又は紅茶

かいおう
海王コース 24,800円 (食事・乗船料・税金込)

- ・神戸牛肉の天ぷら
- ・コンソメスープ神戸牛肉
- ・伊勢海老と魚介の黄身焼き 春野菜を添えて
- ・神戸牛肉(80g)と旬の焼き野菜
- ・神戸牛ガーリックライス 伊勢椀 香の物
- ・イチゴのバリエ
- ・コーヒー又は紅茶

かいじん
海神コース 44,000円 (食事・乗船料・税金込)

- ・～ 前菜 ～ 軽く炙った中トロの香味風味 キャビア添え 黒鮑の酒蒸し 瀬戸内レモンでフォアグラのモンブラン ズワイガニのファルシ
- ・焼き松茸と酢橘の香るコンソメをワイングラスで
- ・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季節の焼き野菜
- ・ガーリックライス 伊勢椀 香の物
- ・ベークドアラスカ “HOMURA”
- ・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