

# 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]



2022 Summer

2022.6/9~



## サンシャイン

Sunshine

兵庫県産の夏野菜を味わうコース

大人8,700円 / 小人7,100円



## 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

マリネサーモンと兵庫県産野菜と  
ラタティエユのジュ

コーンスープ コンソメゼリー添え

本日鮮魚のロースト  
ズッキーニとバジルのソース

豚肉のプレゼ 兵庫県産野菜添え

ブランマンジェ・オ・ミエル  
夏の果実のソース

パン

コーヒーまたは紅茶

瀬戸内の山海の幸の饗宴  
厳選されたオリーブの香り

季節野菜のポタージュスープ

本日鮮魚のハーブ焼き  
季節の野菜とサフランリゾットを添えて

子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

旬の鮮魚をボワレで楽しむコース

大人12,500円 / 小人10,700円

カツオの軽い燻製  
茄子のマーマレード  
コリアンダーシード オレンジ風味

コンスープ コンソメゼリー添え

本日鮮魚と帆立貝のボワレ  
タケノコ添え  
オリーブオイルのエミルション  
マッシュルームとオゼイユ

仔牛のグリル 貝のエキスと  
ジュードヴォー味噌風味

サングリア風コンポートとジュレ  
バニラのソルベ

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

鯛のマリネと鰹の焼き霜  
胡瓜と青唐辛子 トマト添え

じゃが芋のスープ 夏野菜のジュ

ゆっくり火を入れたスズキ  
烏賊とロメルレタスのファルシの  
カルボナーラ

国産牛フィレ肉のロティ  
夏野菜のグリエ

パイナップルのムース  
ミルフィーユ仕立て

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

神戸牛の昆布締め  
昆布のジュレ添え  
兵庫県産夏野菜添え

生雲丹と神戸牛のコンソメゼリー  
ピシソワーズと共に

本日鮮魚とオマール海老  
ホワイトアスパラ添え  
トリュフ風味のオランダーズ

神戸牛のグリル  
じゃが芋のピューレ パセリのソース

フロマージュブランのムースと  
メロンのジュレ  
ヨーグルトのグラニテ

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。