

# TEPPANYAKI COURSE

目の前で焼き上げる、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]



2022 Summer

2022.6/9~

海汐 [うみしお] コース 鮮魚の鉄板焼き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

鮮魚の鉄板焼き ラビゴットソース

黒毛和牛(80g)

ガーリックライスまたはドライカレー

赤出汁・香の物

シャーベット

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

シャーベット

コーヒーまたは紅茶



碧海 [あおみ] コース

和牛・鮮魚・旬野菜による贅沢な饗宴を

大人14,700円 / 小人13,000円

前菜3種盛り合わせ

鮮魚と蝦夷アワビのスープ仕立て 柑橘の香り

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茶漬

赤出汁・香の物

サングリア風コンポートとジュレ マンゴーソルベ

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

目の前で焼き上げる、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]



2022 Summer

2022.6/9～

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



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

トリュフ香るコンソメ

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(80g)と季節の焼き野菜

ガーリックライス ～神戸牛～、イセ腕・香の物

バークドアラスカ “HOMURA”

コーヒーまたは紅茶



碧海[あおみ]コース

和牛・鮮魚・旬野菜による贅沢な饗宴を

大人14,300円 / 小人12,900円

前菜3種盛り合わせ

鮮魚と蝦夷アワビのスープ仕立て  
柑橘の香り

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茶漬け

赤出汁・香の物

サンゴリア風コンポートとジュレ  
マンゴーソルベ

コーヒーまたは紅茶



溟海[うなぼら]コース

アワビやイセエビがディナーを演出

大人20,900円 / 小人19,500円

前菜3種盛り合わせ

蝦夷アワビの鉄板焼き  
香草バターソース

イセエビの蒸し焼き  
田楽味噌仕立て

本日の焼き野菜

神戸牛(80g)

ガーリックライスまたは雲丹イクラ丼

赤出汁・香の物

パイナップルのムースミルフィーユ仕立て

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

神戸牛肉の低温調理 夏野菜を添えて

コンソメスープ ～神戸牛～

イセエビの雲丹焼き 甲殻類のソース

本日の焼き野菜

神戸牛(80g)

ガーリックライス ～神戸牛～

イセ腕・香の物

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

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。