

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 Autumn

2022.9/7~



サンシャイン

Sunshine

秋の味覚キノコを味わうコース

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

マリネサーモンとマッシュルームの
デュクセル 赤ワインビネガー風味のビーツ

キノコのスープ

本日鮮魚のポワレ 舞茸のフリット添え
浅利のビネグレットソース

豚肉のコンフィ キノコのピクルス添え
アップルビネガーのソース

フォレノワール エスプーマショコラ

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

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

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

サーモンと鯛のセルクル
フレンチキャビア添え
酸味の効いたソースと香草オイル

キノコのスープ ローズマリーの香り

本日鮮魚のボワレ サクラエビの
クルスティアン ソースペルノー

牛ロース肉【ローストビーフ】
南瓜のクリーム煮添え
芳醇な香りの赤ワインソース

ヌガーグラッセ・マロン
カシスソースを添えて

パン、コーヒーまたは紅茶



ヴィーナス

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

鴨の蜂蜜と山椒焼き 栗のクリーム
松の実とクルミを加えた
鴨のリエット添え

キノコのスープ ローズマリーの香り

本日鮮魚と帆立のマルニエール

国産牛フィレ肉のロティ
キノコのタルティエヌ
芳醇な香りの赤ワインソース

テリーヌショコラ ジャルダン風

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

神戸牛の煮込み パートフィロー焼き
マグロのタルタル グアカモレと
ブラータチーズ

帆立貝のマリネ ビーツのソース

神戸牛のロワイヤル雲丹風味

本日鮮魚とオマール海老のボワレ
ウォッカとライムのソース

神戸牛のボワレ 季節野菜と
ジャガイモのスフレ
芳醇な赤ワインソース

ほうじ茶のモンブラン
バニラアイス添え

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。