

# 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 Autumn

2022.9/7~

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  
本日のスープ  
鮮魚の鉄板焼き キノコクリームソース  
本日の焼き野菜  
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  
鮮魚とムール貝 キノコ香る魚介のスープ  
透明なフィルムに包んで  
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  
ヌガーグラッセマロン カシスソースを添えて  
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

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 Autumn

2022.9/7~

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  
松茸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  
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

鮮魚とムール貝 キノコ香る  
魚介のスープ 透明なフィルムに包んで

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

ヌガーグラッセマロン  
カシスソースを添えて

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

黒毛和牛の低温調理 ユッケ風  
イセエビの鉄板焼き 味噌風味の  
クリームソース

本日の焼き野菜

神戸牛(80g)

ガーリックライスまたは  
和牛の炙りご飯

赤出汁・香の物

テリヌショコラ ジャルダン風

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

神戸牛のすき焼き風

コンソメスープ 神戸牛

イセエビと松茸 スダチ香る  
甲殻類のブイヨン

本日の焼き野菜

2種の神戸牛食べ比べ(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

ほうじ茶のモンブラン  
バニラアイス添え

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。