

Captains Dinner

オントレー

オーストラリアン・スモークサーモン キャビア入りドレッシングで (Salmon)

キヌアとパンプキンのサラダ シトラス風味のドレッシングにパインナッツをまぶせて (Quinoa Salad)

ほうれん草とリコッタチーズのラビオリパスタ ナポリターナソースで (Ravioli)

ラム肉のサラダ ハニーマスタードドレッシングを振り掛けて (Lamb Salad)

メインコース

タスマニア・サーモンのグリル ダッチキャロットとアスパラガスを添えて (Salmon)

鴨肉のコンフィ 季節の野菜を乗せて、スイートポテトのピューレとベリージュースで (Duck)

テンダーロイン・ビーフのステーキ マッシュルームのソテーを乗せて、マスタード・ソースで (Beef)

チキンむね肉のオープン焼き ケール、ハーブ、タマネギのブレンドを優しく包み込んで (Chicken)

野菜のティンバール イモ、キヌア、ドライマト、クランベリー、かぼちゃの種をオープンで焼き上げ
(Vegetable Timbale)

デザート

オレンジとチョコレートのフラワーレスケーキ (Orange & Chocolate Cake)

ココナッツ・ムースケーキ (Coconut Mousse)

ヘーゼルナッツ・チョコレートケーキ (Chocolate Hazelnut)

レモン&ライムタルト (Lemon & Lime Tart)

チョコレート・ロッシェ (Chocolate Roche)

メニュー内容が予告なく変更になる事がございます。予めご了承下さい。メニューにはナッツ、乳製品、大豆、小麦、亜硫酸塩のアレルギーの方に症状を及ぼす食材が含まれている可能性があります。

