



四万十川 クルーズ

4月17日
DINNER

PACIFIC VENUS

chef de cuisine

～メニュー～

冷製サフラン風味リゾット

三種豆のマリネ添え

糸造り烏賊の梅肉風味

ノルウェーサーモンのロースト

アーモンド添え

グラニテ

牛フィレ肉のポアレ・赤ワインソース

アンディーブのプレゼ添え

取り合わせ野菜のサラダ

ホームメイドパン

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

四月十八日 御朝食

鰯の開き

ひすい茄子と南瓜の煮物

茶碗蒸

石狩漬け

焼き海苔

御飯 又は 御粥

味噌汁 香の物

コーヒー又は紅茶

*洋食フードコーナーも御用意しております。

御自由にお取り下さいませ。

ぱしんぐくびいなす

4月18日 ご昼食

シュリンプと小野菜のサラダ・バジル風味

スープ・ミネストラ グリッシーニ添え

若鶏のソテーカチャトーレ風 温野菜添え

ホームメイドパン

本日のデザート

コーヒー又は紅茶

ORIENT VENUS



Venus Cruise

四月十八日 御夕食

春の前菜盛り合わせ

吸物 白魚万寿

造り 鮪、ハマチ

揚げ物 北海おこぜの唐揚げ

煮物 桜鯛の葛仕立て

酢の物 こはだの酢の物

止め碗 昆布吸い物

御飯 稲荷寿司

和菓子

御飯は最後にお持ち致しますが、お早めにお召上がりになりたい方は、ウエイターにお申しつけ下さいませ。

ぱしふぐくびいなす

総料理長

飯田康弘

四月十九日 御朝食

塩鮭の火取り・佃煮

出し巻卵

白菜と油揚げの煮浸し

白須おろし

焼き海苔

御飯 又は 御粥

味噌汁 香の物

コーヒー又は紅茶

*洋食フードコーナーも御用意しております。

御自由にお取り下さいませ。

ぱしんぐくびいなす