

## **Appetizers** 前菜

### 1. Beet & Goat Cheese Salad

(ビートと羊のチーズと有機栽培の野菜サラダ)

### 2. Lobster Bisque

(ロブスタービスク - 伊勢海老のエビみそ濃厚スープ)

### 3. Hudson Valley Farms Duck Pastrami

(ハドソン渓谷農園の鴨肉のハム、唐辛子と赤ワインソース)

### 4. Seared Togarashi Tuna

(マグロのたたきの唐辛子とワサビ風味(5スライス程))

---

## **Entrées** 主菜

### 1. Jumbo Lump Crab Cakes

(南部のブラックスパイス風味のソースがかかった蟹肉の揚げ物)

### 2. Miso Glazed Cod

(鱈(タラ)の味噌焼き - 添え物:マイ茸、人参、お豆)

### 3. Maple & Mustard Glazed Chicken Breast

(鳥の胸肉のしっとり焼き 薄味洋風クリームソース / 添え物:ハーブ、じゃがいも、いんげん)

### 4. Braised Beef Short Rib

(上カルビ(なかばら)蒸し煮の赤ワインソース / 添え物:じゃがいも、エンドウ豆、人参、玉ねぎ)

### 5. Greek Zucchini Fritters

(ギリシャ風ズッキーニ(きゅうり)の天ぷら / 添え物:レモン風味のドライマト、玉ねぎ)

---

## **Desserts** デザート

### 1. Duo of Sorbet

(季節のシャーベット / 添え物:フルーツ盛り合わせ)

### 2. New York Style Cheesecake

(定番のニューヨークスタイルチーズケーキ)

### 3. Salted Caramel Cake

(キャラメルケーキのダーク生チョコ和え)

### 4. Bateaux Signature Warm Butter Cake

(温かいバターチョコレートケーキと冷たいバニラアイスクリームのベリーソース和え)

### 5. Artisanal Cheese Plate

(牛、羊、ヤギの特製チーズ盛り合わせ / 添え物:ローズマリー、カシューナッツ)

※ デザートの際に、コーヒーか紅茶(ティー)をお選び下さい

---

## **Extra Menu** 以下は別注文できます

1. Shrimp Cocktail (海老の尻尾盛りピリ辛ソース) 別途\$60

2. Seafood Tower (海老、タラバ蟹、ホタテ、貝のシーフード盛り) 別途\$60 (2人前)

3. Filet Mignon & Lobster Tail (牛のヒレ肉とロブスターの尻尾) 別途\$40