

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