

秋田フェアメニュー (DC レディー・クリスタル)

○枝豆のブランマンジェ 鮮魚の自家製スモーク 八幡平ポークベーコン コンソメ

ジュレ キューリーヨーグルトソース

(みず、トウモロコシ、キューリー、いぶりがっこ、枝豆)

○八峰町の椎茸 比内地鶏 あきたしらかみにんにくバーニャカウダーソース

(黒ニンニク、椎茸パウダー、香草パン粉)

○鮮魚 海藻バター 由利本荘のアスパラ 三関のセリ 大仙市の恋ベリートマトソ

ース (海藻バター、【ギバサ、石孫の味噌、唐辛子】セリオイル、セミドライマト

○秋田由利牛リブローズグリル 粒マスタードソース

(サキホコレ焼リゾットごぼう、エノキ入り 焼きねぎ【白神ネギ】 たもぎ茸

粒マスタード【種子は、カナダ産加工を秋田でしている粒の形がわかる】

ソースのベースは、グレイビーソース)

五城目ラズベリーのムース 蜂蜜のアイスクリーム

コーヒー 紅茶 小菓子(秋田犬サブレ) いぶりがっこ風味?

シェフズセレクション

初秋の野菜 帆立貝 秋田産生ハム スカモルツァ酒 サラダ仕立て

(サツマイモ、レンコン、ごぼう、ナス、パプリカ、プチトマト、)

【醤油入りマヨネーズ、トマトクーリ、黒ニンニクと黒酢、ハーブオイル】

愛知県豊橋のウナギのスモーク 柿のラビコットソース

(焼きリゾット、ラビコットソース【かき、キュウリ、玉ねぎ、イタリアンパセリ、】

わさび

継承のブイヤベース (鮮魚、姫島車エビ、蛤) CCT スタイル

スープサービス

鹿児島県産黒毛和牛フィレ 秋田産キノコ (たもぎ茸、椎茸) トリュフコンソメソース、

熊本県阿蘇産栗のモンブラン 赤ワインシャーベット

コーヒー又は、紅茶 小菓子

ランチクルーズ A

○枝豆のブランマンジェ 鮮魚の自家製スモーク 八幡平ポークベーコン コンソメ

ジュレ キューリーヨーグルトソース

(みず、トウモロコシ、キューリー、いぶりがっこ、枝豆)

○鮮魚 海藻バター 由利本荘のアスパラ 三関のセリ 大仙市の恋ベリートマトソ

ース (海藻バター、【ギバサ、石孫の味噌、唐辛子】セリオイル、セミドライトマト

○秋田由利牛リブローズグリル 粒マスタードソース

(サキホコレ焼リゾットごぼう、エノキ入り 焼きねぎ【白神ネギ】 たもぎ茸

粒マスタード【種子は、カナダ産加工を秋田でしている粒の形がわかる】

ソースのベースは、グレイビーソース)

○秋田にかほ市大竹のイチジクとチョコレートのタルト 牛乳のシャーベット

コーヒー又は、紅茶 小菓子(秋田犬サブレ)

ランチクルーズ B

○国産野菜 富士山サーモン自家製スモーク フレッシュトマトクーリ

焼き（玉ねぎ、パプリカ赤、黄 かぼちゃ、なす、サツマイモ、）

生又は、ボイル（ごぼう、モロッコいんげん、プチトマト）

○真鯛のポトフ 塩レモン ローズマリー

（白菜、かぶ、人参、あさり、椎茸）

○八幡平ポーク三枚肉のブレゼ マスタードソース

（ポテトピューレ、ベビーリーフサラダ）

○秋田にかほ市大竹のイチジクとチョコレートのタルト 牛乳のシャーベット

コーヒー、又は、紅茶