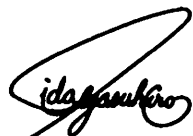




ORIENT VENUS

ウラジオストック
秋の浪漫クルーズ
9月22日 御夕食


chef de Cuisine

本日の食前酒

蟹と林檎のカクテル ソースマティニオン

スモークフォアグラとキャベツのバブールのペリゴール風

身たくさんなトマトのロシア風スープ

ノルウェーサーモンのロースト バジル風味

梅酒のグラニテ

牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース ボナム プーショロン添え

季節のサラダ

ブティガトールのソース アングレーズ添え

ホームメイドパン

ヌワラエリアティー又はコーヒー

白ワイン (GRAVES)

赤ワイン (BEAUJOLAIS)



おりえんとびいなす

「ウラジオストック

秋の浪漫クルーズ」

九月二十三日 御夕食

前菜三種盛り

帆立貝柱の辛子酢味噌添え

鰹の土佐造り

鰻蒲焼き

季節野菜の炊き合わせ

天婦羅盛り合せ

吸物・御飯・香物

水菜



おりえんとびいなす

「ウラジオストック

秋の浪漫クルーズ」

九月二十四日 御夕食

お通し 珍味

前菜三種

平目薄造り

吹き寄せ揚げ

うらわ海老の塩焼き

落ち鱧と秋茄子の吉野仕立て

吸物・炊き込み御飯・香物

水菜

料理長

飯田康弘