

M E N U

Zeal Buffet Style Cuisine

ジール洋食ビュッフェ料理



Premium Menu

プレミアムメニュー



国産旬のミニ野菜ピンチョススタイル

・オーロラソース・カマンベールクリームチーズソース・鴨パストラミ

シェフ乗船 切立てスペイン直輸入ハモンセラノ
イベリコ生ハムカットサービス

五島列島空輸便産直！季節の魚 カルパッチョ キャビア添え

旬の食材を使った本日のシェフおまかせ料理
例(春ー岩ガキ 夏ーアユ 秋ー松茸 冬ーカニ)等

船上焼き上げホットサンド

イベリコ豚スモークグリル クミンの香り

カナダ産活けオマールエビのオーブン焼き

フォアグラのソテー フレンチトースト添え

A4和牛ランプ肉 トリュフの香りグレービーソース

カラスミのパスタorリゾット

本日のフルーツ(メロン・イチゴ・オレンジ・パイ等)

本日の手作りデザート

※お料理には厳選した新鮮食材を使用しております。メニューは仕入等の状況により変更となる場合も御座いますので予めご了承ください。

ZEAL
CRUISING

