

STEAKHOUSE

AT THE VERANDAH

前菜 APPETISERS

クラムチャウダー Clam Chowder
ベーコンとウェルシュ・レアビツト

ソルトビーフのプリスケツト・ハツシュ
Salt Beef Brisket Hash

放し飼ひアヒルの卵の黄身*、ディジョン・グレービー、
スイート&サワー・コシャール・ピクルス (gf)

燻製&塩焼きベイビービーツ
Cured and Salt-baked Baby Beets
ニューフォレスト ロザリー・ゴートチーズ、砂糖漬けピーカン、
シトラス、バジルリーフ、ミント添え (v) (gf)

メインコース ENTRÉES

かれのいのグリル Grilled Lemon Sole
メートル・ドテル・バター、ジャージーロイヤル・ポテト、
アスパラガス、グリーンピーンのフリカッセ

オーガニック・ラベルレージュ・ローストチキン胸肉
Organic Label Rouge Roast Chicken Breast (gf)
ソースとお好みのサイドディツシュが付きます

ダラー・オシェイの35日ドライエイジング
スコットランド産放牧ブラック・アングス
Darragh O'Shea's 35 Day Dry
Aged Scotch Grass-fed Black Angus
サーロインステーキ (227 g)* (gf)

スイート・ヴァイン・トマト、ポートベロ・マッシュルームのグリル、
ランド・クレス、お好みのサイドディツシュが付きます

ザ・キューナーダー・バーガー The Cunarder Burger
ダラー・オシェイの最高級ビーフ・パティ (227 g)*、
ワイト島ブルーチーズ、ダブル・メイプル・ベーコン、
玉ねぎのキャラメリゼソテー、プリオッシュ・パン、
ポーンマロー入りマヨネーズ、自家製ケチャップ

「肉を超える」ベジタリアン・バーガー
'Beyond Meat' Vegetarian Burger
ハルオミチーズ、トマトジャム、ディル・ピクルス、
クリスピー・オニオン、プリオッシュ・パンとトリュフ・マヨネーズ (v)

サイド・サラダ SIDE SALAD

グリーン・リーフとハーブ Green Leaf and Herbs
フレンチ・ヴィネグレットソース (v) (gf)

温野菜 VEGETABLES

若ほうれん草のクリーム煮、ロースト・エシャロット添え
Creamed Baby Spinach with Roasted Shallots
テンダーステム・ブロッコリー Tenderstem Broccoli (gf)
London Pride ビール入り衣のオニオン・リング天ぷら
London Pride Beer Tempura Onion Rings

ポテト POTATOES

フレンチフライ トリュフ・オイルとパルメザン添え
French Fries - add Truffle Oil and Parmesan
ユーコン・ゴールド・マッシュポテト Yukon Gold Mashed Potatoes (gf)

ソース SAUCES

キャフェ・ド・パリ・バター Café de Paris Butter (gf)
チミチュリ Chimichurri (gf)
胡椒ソース Sauce au Poivre (gf)

デザート DESSERTS

温かいりんごたっぷりブルームリーアップルパイ
Warm Deep Filled Bramley Apple Pie
バニラビーンズ・アイスクリーム Vanilla Bean Ice Creamまたは
カスタードクリーム English Custard (ls)

トフィー、ピーナツバター、ファッジ・ブラウニーのサンデー
Toffee, Peanut Butter and Fudge Brownie Sundae
塩キャラメルとピーナツバターのアイスクリーム、
トフィー・ソースとバニラビーンズ・ホイップクリームがけ

野いちごのパヴローヴァ Wild Strawberry Pavlova
コーンウォール産クロテッドクリームとピンクシャンパン・シャーベット (gf)

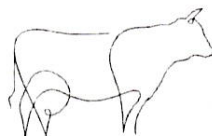
ティー&コーヒー Tea & Coffee

追加料理をご注文の場合、前菜とデザートには\$750、メインコースには\$1250の追加料金が適用されます

(v) ベジタリアン (gf) グルテンフリー (ls) 低糖

食品によってはナッツやナッツ抽出物などのアレルギー誘発物質が含まれている場合があります。
食物アレルギーや食物不耐性に関する情報をご希望のお客様は、スタッフにお申し付けください。

*肉類、魚介類、卵、牛乳、鶏肉などを生または、十分に火が通っていない状態で摂取した場合、食中毒のリスクが増大することがあります。
疾患のある方は特にご注意ください。





ワイン WINES

スパークリング SPARKLING

	ヴィンテージ	グラス \$	ボトル \$
アイス・キューベ ペラー・エステート (カナダ、ナイアガラ・ペニンシュラ) Ice Cuvée, Peller Estates, Niagara Peninsula, Canada	NV	11.5	52
ローラン・ペリエ ウルトラ・ブリュット (フランス、シャンパーニュ) Laurent-Perrier Ultra Brut, Champagne, France	NV	19.5	92
ローラン・ペリエ キュベ・ロゼ (フランス、シャンパーニュ) Laurent-Perrier Cuvée Rosé, Champagne, France	NV	19.9	95

白ワイン WHITES

サンティアゴ・ルイス (スペイン、リアス・バイシャス) Santiago Ruiz, Rias Baixas, Spain	2017年	10.6	48
ピノ・グリ A to Z ワインワークス (米国オレゴン州) Pinot Gris, A to Z Wineworks, Oregon, USA	2016年	11	50
リースリング フォルジュ・セラーズ (米国ニューヨーク州フィンガー・レイクス) Riesling, Forge Cellars, Finger Lakes, New York, USA	2015年	11.5	52
シャルドネ ノーマン・ハーディ (カナダ、ナイアガラ・ペニンシュラ) Chardonnay, Norman Hardie, Niagara Peninsula, Canada	2015年	12.6	57
シャトー・ド・トレイシー ブイ・フュメ (フランス、ロワール) Château de Tracy, Pouilly Fumé, Loire, France	2016年	13.9	63
ソーヴィニヨン・ブラン セント・スペリー (米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー) Sauvignon Blanc, St Supéry, Napa Valley, California, USA	2017年	14.1	64
シャルドネ ラ・クレマ (米国カリフォルニア州モンテレー・カウンティ) Chardonnay, La Crema, Monterey County, California, USA	2015年	14.3	65
シャルドネ ファー・ニエンテ (米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー) Chardonnay, Far Niente, Napa Valley, California, USA	2015年	42	190

ロゼ ROSÉ

ウィスパリング・エンジェル・ロゼ シャトー・デスクラン (フランス、コート・ド・プロヴァンス) Whispering Angel Rosé, Château d'Esclans, Côtes de Provence, France	2017年	13.2	60
---	-------	------	----

赤ワイン REDS

ヴェルヴェット・デヴィル・メルロー チャールズ・スミス (米国ワシントン) Velvet Devil Merlot, Charles Smith, Washington, USA	2016年	10.6	48
ピノ・ノワール ノーマン・ハーディ (カナダ、ナイアガラ・ペニンシュラ) Pinot Noir, Norman Hardie, Niagara Peninsula, Canada	2016年	12.6	57
「ザ・ハンドレッド」グレンナッシュ クラレンドン・ヴァインヤード ウィランガ100 (オーストラリア、マクラレン・ヴェイル) "The Hundred" Grenache - Clarendon Vineyard, Willunga 100, McLaren Vale, Australia	2015年	13.2	60
マルベック コロメ (アルゼンチン、サルタ) Malbec, Colomé, Salta, Argentina	2015年	13.7	62
コーニー & バロウ・ポムロル (フランス、ボルドー) Corney & Barrow Pomerol, Bordeaux, France	2014/15年	13.7	62
ジンファンデル セゲシオ (米国カリフォルニア州ソノマ・ヴァレー) Zinfandel, Seghesio, Sonoma Valley, California, USA	2015年	14.3	65
ピン28カリムナ・シラーズ (オーストラリア、ペンフォールズ) Bin 28 Kalimna Shiraz, Penfolds, Australia	2015年	15.4	70
シャトー・パヴェイユ・ド・リューズ マルゴー (フランス、ボルドー) Château Pavil de Luze, Margaux, Bordeaux, France	2012年	17.2	78
コート・ロティ ドメーヌ・ピエール・ガイヤール (フランス、ローヌ) Côte-Rotie, Domaine Pierre Gaillard, Rhône, France	2016年	20.3	92
バローロ「ブッシア」 ボデーリ・アルド・コンテルノ (イタリア、ピエドモンテ) Barolo "Bussia", Poderi Aldo Conterno, Piedmont, Italy	2013年	33.5	152
ティニャネッロ アントノーリ (イタリア、トスカーナ) Tignanello, Antinori, Tuscany, Italy	2009年	48	218
ドミナス・エステート (米国カリフォルニア州ナパ・ヴァレー) Dominus Estate, Napa Valley, California, USA	2011年	64	290

価格はすべてボトルで表示されており、15%のサービス料が別途加算されます。

ヴィンテージは定期的に変更します。船内でお召し上がりいただくワインの特定のヴィンテージにつきましては、ソムリエにお気軽にお尋ねください。

すべてのワインには酸化防止剤(亜硫酸塩)が含まれています。グラス容量は150mlです。