

ディナータイムクルーズ 19:10~21:30  
ビュッフェプラン 8,500円  
メニュー例

<冷製料理>

サーモンマリネのサラダ  
季節野菜の創作サラダ  
海の幸のマリネ  
サンドイッチ・プチパン各種  
のり巻・いなり寿司盛り合せ

<温製料理>

ポタージュスープ  
北海道産じゃが芋“キタアカリ”のグラタン  
今朝、魚河岸のお魚料理  
チリコンカルネ  
仔牛のカツレツ ミラノ風  
本日のお肉料理

<ワゴンサービス>

イタリア、サンダニエーレ産生ハムのショートパスタ添え

<デザート>

ヴァンテアン オリジナルミルクプリン  
アイスクリーム  
オリジナルプチケーキ  
フルーツ盛り合せ

メニューは季節、入荷状況により多少の変更がございます。

料金には、乗船料・料理代・税金・サービス料が含まれます。  
金・土曜・祝前日は上記金額より500円増しとなります。12月のご利用頂けません。  
別途、会場貸切料が必要となります。

東京ヴァンテアンクルーズ株式会社

ビュッフェプラン 10,000円  
メニュー例

<冷製料理>

ヴァンテアン特製サーモンマリネ  
季節野菜の創作サラダ  
海の幸のマリネ  
一口オードブルの盛り合わせ  
若鶏のマリネ 粒マスタード風味  
サンドイッチ・プチパン各種  
にぎり寿司・のり巻き

<温製料理>

ポタージュスープ  
シュリンプとポテトのココットグラタン  
今朝、河岸に揚がった魚のムニエル  
チリコンカルネ  
キッシュロレーヌ  
ガーリックトースト

<ワゴンサービス>

イタリア、サンダニアール産ハム  
ショートパスタのサラダ  
牛サーロインのローストビーフ  
フレッシュフルーツ

<デザート>

ヴァンテアン オリジナルミルクプリン  
アイスクリーム  
オリジナルプチケーキ

メニューは季節、入荷状況により多少の変更がございます。

料金には、乗船料・料理代・税金・サービス料が含まれます。  
金・土曜・祝前日は上記金額より500円増しとなります。12月のご利用頂けません。  
別途、会場貸切料が必要となります。

東京ヴァンテアンクルーズ株式会社

ビュッフェプラン 12,500円  
メニュー例

<和のテイスト>

旬のお刺身盛り合せ  
摘み上げ湯葉 割竹造り  
“特上” にぎり寿司・のり巻  
お新香

<冷製料理>

ヴァンテアン特製サーモンマリネ  
季節野菜の創作サラダ  
“世界三大珍味” の一口オードブル  
サンドイッチ各種盛り合せ

<温製料理>

ポタージュスープ  
シュリンプ、ポテト、温野菜のココットグラタン  
今朝、魚河岸のお魚料理  
チリコンカルネ  
キッシュロレーヌ  
ガーリックトースト

<ワゴンサービス>

イタリア、サンダニエーレ産生ハムのショートパスタ添え  
霜降り牛サーロインのローストビーフ3種のテイスト  
フレッシュフルーツ

<デザート>

ヴァンテアン オリジナルミルクプリン  
アイスクリーム  
オリジナルプチケーキ

メニューは季節、入荷状況により多少の変更がございます。

料金には、乗船料・料理代・税金・サービス料が含まれます。  
金・土曜・祝前日は上記金額より500円増しとなります。12月のご利用頂けません。  
別途、会場貸切料が必要となります。