

ランチタイムクルーズ 12:00~14:00

ビュッフェプラン 5,000円 メニュー

(乗船料・料理代・税金・サービス料込み)

別途、貸切料が必要となります

土曜・日曜・祝日は上記金額より500円増しとなります。

〈サラダ〉

サーモンとショートパスタのバランスサラダ

懐かしのマカロニサラダ

シーザースサラダ ジャパニーズスタイル

野菜たっぷり シェフの創作サラダ

プチパン各種

〈温製料理〉

じゃがいもグラタン

季節を感じるポタージュ

シンプルピラフ 鉄板盛り

特製ソーセージ & フレンチフライ

本日のパスタ

若鶏のソテー カレー風味

魚のムニエルとラタトゥイユ

〈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

フレッシュ フルーツ

シュークリーム

※ メニューは季節・入荷状況により、多少の変更がある場合がございます。

※ フリードリンクはプラス2,500円または3,000円で承ります。

東京ヴァンテアンクルーズ株式会社

ビュッフェプラン 7,000円メニュー

(乗船料・料理代・税金・サービス料込み)

別途、貸切料が必要となります

土曜・日曜・祝日は上記金額より500円増しとなります。

〈冷製料理〉

サーモンのマリネ

季節野菜の創作サラダ

海の幸のマリネ

レインボーシーザーズサラダ

サンドイッチ・プチパン各種

いなり寿司・のり巻き

〈温製料理〉

ポタージュスープ

北海道産じゃがいも“キタアカリ”のグラタン

今朝、河岸に揚がった魚のムニエル

チリコンカルネ

仔牛のカツレツ

本日のお肉料理

〈ワゴンサービス〉

イタリア、サンダニアーレ産生ハム

ショートパスタのサラダ

〈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

フルーツの盛り合わせ

※ 入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※ +2,500円 または +3,000円でフリードリンクプランもございます。

ビュッフェプラン 9,000円プラン

(乗船料・料理代・税金・サービス料込み)

別途、貸切料が必要となります

土曜・日曜・祝日は上記金額より500円増しとなります。

〈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

丸ごと野菜とソーセージのポトフ

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、サンダニアール産生ハム

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

※ 入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※ +2,500円 または +3,000円でフリードリンクプランもございます。

ビュッフェプラン 12,500円メニュー

(乗船料・料理代・税金・サービス料込み)

別途、貸切料が必要となります

ランチ・サンセットクルーズは 土曜・日曜・祝日は上記金額より 500 円増しとなります。

ディナークルーズは 金曜・土曜・祝前日は上記金額より 500 円増しとなります。

〈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

※ 入荷状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※ +2,500円 または +3,000円でフリードリンクプランもございます。