

ばしふいっくびいなすの釜山クルーズ(その4)

事務局長 池田良穂

クルーズ4日目の15時には、左舷側に明石の街並みがみえました。海から見ると海外の町の風景のように見えます。そして明石海峡大橋を通過して大阪湾に入りました。

神戸には着岸予定より30分早い16時半には入港しました。

今回の「ばしふいっくびいなす」のクルーズは、シップウォッチングが大好きな筆者にとってはとても楽しいクルーズでした。比較的価格の高い日本籍クルーズ客船ですが、今回は3泊の短いクルーズだったので費用も10万円以内に収まってありがたかったですし、食事も口に合う優しい味の洋食と和食でした。

乗客数は400名を超えていましたが、シップウォッチングに最適なオブザーベーションラウンジとトップラウンジはいつでも座席が確保できて快適。写真撮影の時には、すぐにオープンデッキに出ることができます。船の姿が見えない時には、すぐ近くの展望浴場でひと風呂浴びることもできました。ただ、両ラウンジ共に昼間には飲み物のサービスがないので、部屋まで時々缶ビールを取りに行く必要がありました。



① 明石の街並みが見えた頃に神戸～小豆島～高松を結ぶジャンボフェリー「こんびら2」と反航しました。



② 前方に明石海峡大橋が迫ってきました。



③ 明石海峡大橋を通過です。



④ 淡路島の北端の岩屋の山の上には、大阪湾周辺の船舶の動きを監視して、船に航海情報を提供する大阪湾マーチスが見えました。



⑤ 神戸の街が迫ってきました。



⑥ 神戸港の関門を入るとき、港巡りの遊覧船「Royal Princess」と出会い、第4突堤周辺に停泊する2隻のフェリー「こうべエクスプレス」と「新鑑真」の姿が見えました。

航海中のメニューをご紹介します。一部、昼食のものが欠けていますが。



就航 20 周年記念ディナー

釜山花火祭りと
瀬戸内海クルーズ

今回のテーマは色。日本は言うに及ばず世界各国を巡る客船を色でイメージ。
一皿一皿を色で表現してみました。美しい日本の四季のうつろい。
世界各地色とりどりの景色を色というイメージでお楽しみ下さい。

〈 白いアミューズ 〉

豆乳と釜揚げ白須のブランマンジェ
茄子とヨーグルトのムースリーヌ

〈 赤いオードブル 〉

鯛のカルパッチョ ビーツのドレッシング
小森ファームのトマトとずわい蟹のジュレ

〈 黄色のスープ 〉

人参のブルーテ
かぼちゃとパンチェッタのかりかり

〈 緑のポアソン 〉

鱈のポワレ 小松菜といりこのピューレ
ピスタチオとアンチョビのソース

〈 紫色のグラニテ 〉

赤紫蘇のグラニテ

〈 茶色のヴィアンド 〉

国産牛のローストカカオの香り
茸と牛蒡を添えて

自家製レーズンパン バゲット

〈 橙色のデザート 〉

20周年記念デザート
～秋空の一皿～

珈琲 又は 紅茶

2018 Oct:26

料理長 北山 智博
Kitayama



釜山花火祭りと瀬戸内海クルーズ

10月27日朝食

和食メニュー

お席にご用意致します。

キンキの開き

佃煮 うぐいす豆・蒟蒻昆布

なめ茸胡瓜

温度玉子

筑前煮

焼き海苔

ご飯 味噌汁 香の物

※おかゆ、納豆はフードバーにございます。

PACIFIC VENUS



フードバーメニュー

フードバーはセルフサービスでございます。
玉子料理はオムレツスタンドで承ります。

オニオンスープ

ソフトサラミと茸のマリネ

ツナのチリビーンズ

ボイルドソーセージ

温野菜3種

フルーツバー サラダバー

朝焼きパン お粥 梅干し

※ 和食とフードバーともにご利用頂けます。

※ お好きなお料理をお召し上がり下さい。

※ 食材の都合等によりメニュー内容を変更させていただく場合もございます。

料理長 北山 智博

2018 Oct. 27 Breakfast



釜山花火祭りと瀬戸内海クルーズ

十月二十七日

ご昼食お献立

オクラとしめじの胡麻和え

海鮮丼

鮪・ずわい蟹・はまち

焼きハラス・イクラ・厚焼玉子

茶碗蒸し

蒸し鶏の和風サラダ

赤だし

ずんだ餅

ばしづんびんずす

料理長 北山 智博

2018 Oct. 27 Lunch



Venus Cruise

釜山花火祭りと瀬戸内海クルーズ

DINNER

2018.10.27

MENU

PACIFIC VENUS

牡蠣のブルギニオン

秋野菜のグリル、オランダソース
二種類のハムを添えて

二種類のタピオカ入りコンソメ

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

自家製クルミパン バゲット

秋のフルーツコンポートと
ピスタチオのムース

珈琲 又は 紅茶

料理長 北山 智博

Nitoyama



Venus Cruise

釜山花火祭りと瀬戸内海クルーズ

10月28日朝食

和食メニュー

お席にご用意致します。

塩鯖の火取り

佃煮 きゃらぶき・しじみ山椒煮

小松菜と白菜のお浸し

切干大根の含め煮

焼き海苔

ご飯 味噌汁 香の物

※おかゆ、納豆はフードバーにございます。

PACIFIC VENUS

フードバーメニュー

フードバーはセルフサービスでございます。
玉子料理はオムレツスタンドで承ります。

コーンスープ

カプレーゼ

コールドミート

グリルドハム

ハッシュブラウンポテト

温野菜2種

フルーツバー サラダバー

朝焼きパン お粥 梅干し

※ 和食とフードバーともにご利用頂けます。
好きなお料理をお召し上がり下さい。

※ 食材の都合等によりメニュー内容を変更させていただく場合もございます。

料理長 北山 智博

2018 Oct. 28 Breakfast

釜山花火祭りと瀬戸内海クルーズ

十月二十八日

ご夕食お献立

お通し

小籠と松茸の冷製 雲丹餡かけ

前菜

するめ烏賊の松前漬け

河豚たたきのボン酢ジュレ

翡翠茄子の黒胡椒クリーム

造り

平目昆布ダマ 鱈鱈

碗物

白身真薯と甘鯛

焼物

みつせ鶏の朴景味噌焼き

万願寺ししとう添え

揚げ物

うぐいす蓮根

食事

栗御飯

吸い物

香の物

※早めのお食事提供をご希望の方は
スタッフにお申し付けください。

菓子

トマトのライチシロップ漬け

甘酒のジュレと共に

料理長 北山 智博

2018.10.28



Venus Cruise

釜山花火祭りと瀬戸内海クルーズ

10月29日朝食

和食メニュー

お席にご用意致します。

塩鯉の火取り

佃煮 きゃらぶき・牛蒡しめじ

ひじきと薩摩揚げの煮物

高野豆腐の玉子とじ

焼き海苔

ご飯 味噌汁 香の物

※おかゆ、納豆はフードバーにございます。

PACIFIC VENUS

フードバーメニュー

フードバーはセルフサービスでございます。
玉子料理はオムレツスタンドで承ります。

コンソメミルクファンティ

チーズ盛り合せ

ナムル (ぜんまい・トマト・もやし)

グリルドベーコン

ジャーマンポテト

温野菜2種

フルーツバー サラダバー

朝焼きパン お粥 梅干し

※ 和食とフードバーともにご利用頂けます。
好きなお料理をお召し上がり下さい。

※ 食材の都合等によりメニュー内容を変更させていただく場合もございます。

料理長 北山 智博

2018 Oct. 29 Breakfast