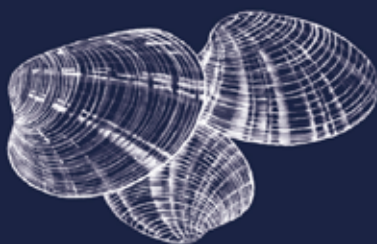


BREAKFAST



BREAKFAST

朝食

EXPRESS BREAKFAST / エキスプレス ブレックファースト

Scrambled or fried eggs, pork link sausages and bacon with hash brown potatoes, grilled tomato and sautéed mushrooms with garlic and parsley*
スクランブルエッグまたは目玉焼き、ポークソーセージ、ベーコン、ハッシュブラウンポテト、トマトのグリル、ガーリックとパセリでソテーしたマッシュルーム*

EGG BAR / 卵料理

1.

CREATE YOUR OWN OMELETTE*

1.Bacon 2.Ham 3.Mushrooms 4.Cheddar cheese
5.Sweet peppers 6.Spinach 7.Tomato 8.Onions,
served with hash brown potatoes

オムレツ*

お好みの具材 1.ベーコン 2.ハム 3.マッシュルーム
4.チェダーチーズ 5.パプリカ 6.ハウレンソウ
7.トマト 8.タマネギとブラウンポテト添え

2.

EGGS BENEDICT*

poached eggs on smoked ham and toasted English muffin,
covered with Hollandaise sauce and cheese

エッグベネディクト*

ポーチドエッグ、オランダーズソース、チーズ、
イングリッシュマフィンのトースト

ON THE SIDE / サイドメニュー

COLD CUTS: 1.Salami 2.Cooked ham 3.Mortadella 4.Turkey

HOT SIDES: 5.Bacon 6.Cooked ham 7.Sausages

④ INTERNATIONAL CHEESE SELECTION: 8.Ricotta 9.Gouda 10.Emmental 11.Mild provolone

④ VEGETABLES AND POTATOES: 12.Grilled tomatoes 13.Oast mushrooms 14.Hash brown potatoes 15.Sautéed potatoes 16.Baked beans

ハム、サラミの盛り合わせ: 1.サラミ 2.ハム 3.モルタデッラ 4.ターキーのハム,

ホットサイドディッシュ: 5.ベーコン 6.ハム 7.ソーセージ,

チーズ盛り合わせ: 8.リコッタ 9.ゴーダ 10.エメンタール 11.プロボロン野菜

じゃがいも: 12.トマトのグリル 13.マッシュルームのロースト 14.ハッシュブラウンポテト 15.じゃがいものソテー 16.バイクドビーンズ

FROM THE SEA / シーフード

1.

SMOKED SALMON*

with onions, tomatoes, capers and lemon

スモークサーモン*

タマネギ、トマト、ケイパー、レモン

2.

GRILLED KIPPERS*

sautéed potatoes and lemon wedges

キッパーのグリル*

じゃがいものソテーとレモン添え

SALAD / サラダ

④ Mixed salad

ミックスサラダ

RICE / ライス

1. Steamed multi-grain rice

2. Gohan: steamed rice

3. Porridge

1. 雑穀米 2. ご飯 3. お粥

HOT & CRISPY / ホット&クリスピー

BELGIAN WAFFLES with your choice of toppings: 1.Mixed berries 2.Whipped cream 3.Syrup 4.Chocolate topping
Buttermilk pancakes, Cinnamon raisin French toast with syrup

ベルギーワッフル

お好みのトッピング：1.ミックスベリー 2.ホイップクリーム 3.シロップ 4.チョコレートソース
バターミルクパンケーキ, シナモンレーズンフレンチトーストシロップ添え

PASTRIES / ペイストリー

BREAD: 1.White rolls 2.Wholemeal rolls 3.Pumpernickel 4.Sliced wholemeal 5.Six-grain bread
6.Baguette 7.Toasted white 8.Wholemeal bread

SELECTION OF PASTRIES: 9.Croissants 10.Pain au chocolat 11.Danish 12.Chocolate muffins
13.Muffins of the day 14.Brioches with sugar grains

パン：1.ホワイトロール 2.全粒粉ロール 3.プンパーニッケル 4.全粒粉また 5.六穀パン 6.バゲット 7.トースト 8.全粒粉
ペイストリー：9.クロワッサン 10.パンオショコラ 11.デニッシュ 12.チョコレートマフィン、
13.本日のマフィン 14.粉砂糖のかかったプリオッシュ

FRUITS & YOGURTS / フルーツ&ヨーグルト

BREAD SPREADS: 1.Fruit jams 2.Sugar-free preserves 3.Honey 4.Butter 5.Margarine

FRUITS: 6.Fruit salad 7.Half grapefruit 8.Selection of fresh fruit 9.Baked apples 10.Stewed prunes 11.Fruit in syrup

YOGURTS: 12.Assorted fruit flavours 13.Plain 14.Fat-free

パンの スプレッド：1.フルーツジャム 2.無糖ジャム 3.ハチミツ 4.バター 5.マーガリン

フルーツ：6.フルーツサラダ 7.グレープフルーツ 8.各種カットフルーツ 9.焼きリンゴ 10.プラムの甘煮 11.シロップ漬けフルーツ

ヨーグルト：12.フルーツフレーバー 13.プレーン 14.無脂肪

BREAKFAST BEVERAGE / 朝食ドリンク

COFFEE AND TEA

1.Selection of teas and infusions

2.American coffee

3.Decaffeinated coffee

4.Instant coffee

5.Hot chocolate

コーヒー、紅茶

1.各種紅茶&ハーブティー 2.アメリカンコーヒー

3.カフェインフリーコーヒ 4.インスタント コーヒー 5.ホットチョコレート



NO SUGAR ADDED
砂糖不使用



VEGETARIAN
ベジタリアン



VEGAN
ビーガン

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.
特定の食材に対してアレルギー等をお持ちの場合は、ご注文の前に給仕長にお申し付けください。

*Public health advisory: Consuming raw or undercooked meats (poultry, beef, lamb, pork, etc.), seafood, shellfish
or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合。



MSCクルーズは、お客様に最高品質の食材をご提供できるよう最善の注意を払っておりますが、一部の料理に冷凍食材を使用する場合もございます。食材の品質を損なわないよう細心の注意を払った方法で解凍しています。肉類、シーフード、甲殻類、卵を生、あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。

また、全てのメニューは、食材の入荷状況により変更される場合があります。全料理とも、減塩または無塩でもご用意できます。

MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. We advise that eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. All menus are subject to change depending on product availability. The complete list of food ingredients from the menu items is available upon request. For low-sodium diet please contact your Head Waiter or Restaurant Manager.