

STARTERS

前菜

1.

SEAFOOD COCKTAIL

steamed baby shrimp,
scallops and calamari, pink sauce

シーフードカクテル

蒸したエビ、ホタテ、イカのピンクソース和え



2.

BAKED FRENCH ESCARGOTS IN BUTTERED PUFF PASTRY

Bordeaux wine sauce

フランス風エスカルゴのバター包み焼き
ボルドーワインソースをかけて



3.

RAW HAM

with mozzarella, cherry tomatoes and basil

生ハム、モッツアレラチーズ、
チェリートマト、バジル

SALAD & SOUPS

サラダ&スープ

4.

CAESAR SALAD

crispy romaine lettuce, garlic croutons,
Parmesan cheese and Caesar dressing

シーザー サラダ

ロメインレタス、ガーリッククルトン、パルメザン
チーズとシーザー ドレッシング



5.

⑤ VICHYSOISE

chilled leek potato soup with chives

ジャガイモの冷製ポタージュ
ポロネギ風味



6.

ROCK LOBSTER BISQUE

with a hint of brandy and chives

ロブスターのビスク
ブランデー風味



PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

7.

船上で作ってたて Fresh Pasta Made on Board

BRAISED SHORT RIB RAVIOLI

veal jus, sage and shaved pecorino cheese

ショートリブのラビオリ煮
子牛の肉汁、セージ、チーズ



8.

⑤ PORCINI MUSHROOM RISOTTO

aromatic herb emulsion

ポルチーニ茸のリゾット



MAIN COURSES

メインコース

9.

ROASTED SEA BASS FILLET*

saffron-scented fish broth
with shrimp, buttered asparagus,
crushed lemon potatoes

スズキのフィレ*

サフラン風味の魚のスープ、海老、
アスパラガスのバター焼き、
クラッシュレモンポテト添え



10.

DUCK À L'ORANGE IN BIGARADE SAUCE

potato croquettes and julienne red cabbage
braised with apples

鴨肉のグリル・オレンジソース
コロケ、リンゴと紫キャベツ



11.

BEEF WELLINGTON*

truffled mushroom sauce,
almond broccoli, sautéed cherry tomatoes

ビーフウェリントン*
牛肉のパイ生地包み焼き



12.

⑦ AUBERGINES LAYERED WITH SWEET-AND-SOUR VEGETABLES

pumpkin soy cream

ナスの甘酸っぱい野菜重ね
カボチャと大豆のクリーム添え



13.

CHICKEN IN MIRIN TERIYAKI SAUCE

potato purée and buttered green beans

鶏肉の照り焼き
ポテトピューレ、いんげんのバター炒め

BREAD & RICE

パン&ライス

SLICE BAGUETTE

フランスパン

FARMER SOUR- DOUGH RYE BREAD ROLLS

ライ麦ロール

SOFT BREAD ROLLS

ロールパン

ROSEMARY FOCACCIA

ローズマリーのフォカッチャ

SESAME SEED GRISSINI

ごまのグリッシーニ

STEAMED JAPANESE RICE ZAKKOKUMAI

white rice or multi-grain rice
ライス または 雑穀米

DESSERTS

デザート

14.

BAKED ALASKA

ice cream-layered sponge cake,
caramelised meringue

ベイクドアラスカ
アイスクリームケーキ、
キャラメリゼしたメレンゲ



15.

AFTER EIGHT SENSATION

chocolate and mint mousse cake

アフターエイト
チョコレートとミント風味のケーキ



16.

COCONUT TAPIOCA PUDDING

mango compote

ココナッツタピオカプリン
マンゴーコンポート添え



17.

SELECTION OF ICE CREAM & FRUIT SORBETS

ask your waiter for our assortment of ice cream & sorbets

本日のアイスクリームまたはシャーベット

アイスクリームとシャーベットの種類は、ウェイターにお尋ねください。

18.

SELECTION OF ICE CREAM

ask your waiter for our daily selection

アイスクリーム 砂糖不使用

本日のスペシャルは、ウェイターにお尋ねください

19.

FRESH FRUIT PLATE

フレッシュフルーツの盛り合わせ



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、
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。