

# The GRAND DINING Room

## デザート DESSERT

ココナッツ・フローティング・アイランド  
coconut floating island  
柚子ソース yuzu sauce

ストロベリー・チーズケーキ  
strawberry cheesecake

アーモンド・クロcant  
almond croquant

ピスタチオのムース pistachio mousse

チョコレート・ブラウニー  
chocolate brownie

季節の・フレッシュフルーツ・プレート  
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフル  
homemade cookies & petits fours  
ご要望に応じて承ります

アクアマールバイタリティ料理  
AQUAMAR VITALITY CUISINE

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]

マンゴーと餅米のスイーツ    
mango sticky rice  
[170 / 11 / 1]



アイスクリーム  
ICE CREAM

バニラ  
vanilla

チョコレート  
chocolate

レモンタルト  
lemon tart

プロンビエール  
plombière

ラズベリー   
raspberry

シャーベット  
SORBET

パッションフルーツ   
passion fruit

オーシャンア・チーズプレート  
当クルーズシェフのグルメセレクション

OCEANIA CHEESE PLATE  
Our chef's gourmet selection

本日のチーズ

アップル&マンゴーチャツネ、今日のケーキ乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ  
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

 植物性 |

 ノンシュガー