

The GRAND DINING Room

デザート DESSERT

パプア・チョコレート・ボルケーノ

papuan chocolate volcano

パッションフルーツ、溶岩キャラメル
passion fruit heart, caramel lava

ガトー・サンオノーレ

gateaux saint-honoré

シュー生地、クリーム choux pastry, cream

アイスカプチーノ・パフェ

ice cappuccino parfait

アップル・クランブル・パイ

apple crumble pie

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)]

サマーブレッド・プディング

summer bread pudding

ベリー果実、バニラソース berries, vanilla sauce

[330 / 11 / 2]



アイスクリーム

ICE CREAM

バニラ

vanilla

チョコレート

chocolate

クリームブリュレ

crème brûlée

グラン・マルニエ

grand marnier

バニラ

vanilla

シャーベット

SORBET

ピンクグレープフルーツ

pink grapefruit

カンパリ

campari

オーシャニア・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