

# 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 & プチフール

**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