

The GRAND DINING Room

デザート DESSERT

ウィーン風アップル・シュトゥルーデル
viennese apple strudel

ミルダのココナッツ・チーズフラン
milda's coconut cheese flan

ホワイト・チョコレート・ムースケーキ
white chocolate mousse cake
ベリーコンポートのフィリング
berry compote filling

ニューヨーク・チーズケーキ
new york cheesecake

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)]

ココバナラのカシューナッツ・クリームブリュレ
coco-vanilla cashew crème brûlée  
[220 / 15 / 2]



アイスクリーム
ICE CREAM

バナナ
vanilla

チョコレート
chocolate

スイスモカ
swiss mocha

ミントチョコレート
mint chocolate

バナナ 
banana

シャーベット
SORBET

マンゴージンジャー 
mango-ginger

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、今日のケーキ乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

 植物性 |

 ノンシュガー