

# The GRAND DINING Room

## デザート DESSERT

ヴァローナ・グアナラのチョコレートスフレ  
valrhona guanaja chocolate soufflé  
カカオニブ cacao nibs

スパイスの効いたババオラム  
spiced baba au rhum  
タヒチバニラアイスクリーム  
tahitian vanilla cream

キャロットプディングのクレープ包み  
carrot pudding stuffed crêpes  
カルダモンアイスクリーム  
cardamom ice cream



キーライムパイ key lime 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)]

バナナフォスター    
bananas foster  
[155 / 4 / 2]




アイスクリーム  
ICE CREAM

バニラ  
vanilla

チョコレート  
chocolate

マンゴー   
mango

ココナッツ・マカロン  
coconut macaroon

コーヒー   
coffee

シャーベット  
SORBET

ストロベリー  
strawberry

オーシャニア・チーズプレート OCEANIA CHEESE PLATE  
当クルーズシェフのグルメセレクション 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