

# The GRAND DINING Room

## デザート DESSERT

チョコレート・ケーキ (小麦粉不使用)

**flourless chocolate cake**

パッションフルーツ・ソルベ

passion fruit sorbet

柑橘フルーツタルト **citrus tartlet**

ピスタチオクリーム pistachio cream

カリブ海風ムースケーキ

**caribbean mousse cake**

シナモン味のフルーツコンポート

cinnamon fruit compote

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)]

アップル・オートミール・クラムブル  

**apple oatmeal crumble**

バニラアイスクリーム vanilla ice cream

[180 / 3 / 5]



アイスクリーム

**ICE CREAM**

バニラ

**vanilla**

チョコレート

**chocolate**

バノフィー

**banoffee**

ピニャコラーダ

**piña colada**


バニラ 

**vanilla**

シャーベット

**SORBET**

ラズベリーとアブリコット

**raspberry-apricot** 

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