

The GRAND DINING Room

デザート DESSERT

オレンジとスパイスのブリオッシュケーキ
orange-spiced brioche cake
ナッツとフルーツのコンポート、フランスメレンゲ
nutty fruit compote, french meringue

チョコレート・ムースクリームブリュレ・
ケーキ
chocolate mousse crème brûlée cake

クレマカタラーナ **crema catalana**



チョコレート・ブラウニー
chocolate brownie

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)]


オレンジクリームチーズ  
ショ-**orange cream cheese**
トブレッドクッキー、ラズベリー
shortbread cookie, raspberries
[380 / 22 / 2]



アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

コーヒー 
coffee

ピスタチオ 
pistachio

ラムレーズン
rum raisin

シャーベット
SORBET

カシス
cassis

オーシャンシア・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