

# The GRAND DINING Room

## デザート DESSERT

クリスピー・アップルタルト  
crisp apple tart

ミルク・チョコレート ムースケーキ  
milk chocolate mousse cake  
キャラメル・ガナッシュ caramel ganache

ココナッツ・タピオカ・クリーム  
coconut tapioca cream

マンゴーのビュレソース mango coulis

バニラ・クリームブリュレ  
vanilla crème brûlée

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)]

チョコレート・バクラバ    
chocolate baklava  
[410 / 25 / 3]



アイスクリーム  
ICE CREAM

バニラ  
vanilla

チョコレート  
chocolate

ドゥルセ・デ・レche  
dulce de leche

バター・ピーカン  
butter pecan

シナモン   
cinnamon

シャーベット  
SORBET

マンゴージンジャー   
mango-ginger

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