

The GRAND DINING Room

デザート DESSERT

焼きバナナ、マカダミアナッツ・
プディング
baked banana, macadamia nut pudding
ラムレーズン・アイスクリーム
rum raisin ice cream

チョコレート・ムースタルト
chocolate mousse tart

マダガスカル風バニラシャーロット
madagascar vanilla charlotte
ワイルドベリーのコンプोट
wild berry compote

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)]

ブルガステル風焼きりんご  
ココナッツ・シャンティリー・ソース
baked apple plougastel coconut chantilly
[230 / 7 / 3]



アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート 
chocolate

ヌガー
nougat

ブラックフォレスト
black forest

ストロベリー 
strawberry

シャーベット
SORBET

ココア
cocoa

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