

# 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ムポート  
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