

The
GRAND DINING
Room

デザート DESSERT

ギリシャヨーグルトのパフェ
greek yogurt parfait
イチジクのコンポート fig compote

チョコレート・シャーロット
chocolate charlotte

バニラとラズベリーのヴァシュラン
vanilla-raspberry vacherin

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)]

ストロベリーとココナッツの小さなク
リームタルト   [250 / 10 / 2]
strawberry-coconut cream tartlet
[250 / 10 / 2]



アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

塩キャラメル
salted caramel

ピーチ 
peach

コーヒー 
coffee

シャーベット
SORBET

パイナップル
pineapple

オーシャンシア・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