

The GRAND DINING Room

デザート DESSERT

柚子風味のチョコレートムース
yuzu chocolate mousse
ヘーゼルナッツのクロカント hazelnut croquant

キャラメル・ポップコーン・エクレア
caramel popcorn éclair

アーモンドビスケット almond biscuit
パッションフルーツ・クリーム、アプリコット
passion fruit cream, apricots

アップル・クランブル・パイ
apple crumble 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 & プチフルール
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)]

パイナップルのカルパッチョ  
pineapple carpaccio
柚子シロップ、フェタの代用食材、ザクロ、
タジンスパイス
yuzu syrup, just like feta, pomegranate, tajine spices
[150 / 6 / 1]



アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

バナナ 
banana

ピーナッツバター
peanut butter

プラリネ 
praline

シャーベット
SORBET

グアバ
guava

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