

The GRAND DINING Room

前菜 APPETIZER

*定番の牛肉タルタル
***traditional beef tartare**
トーストしたバゲット添え
toasted baguette

バターナッツかぼちゃのロースト 
roasted butternut squash
ルッコラ、黒大根、マンゴー、椰子の芽
arugula, black radish, mango, hearts of palm

フレッシュストロベリー 
fresh strawberries
チェリーシロップ、マラスキーノ・リキュール
cherry syrup, maraschino liqueur

スープとサラダ SOUP & SALAD

カリフラワーのクリームスープ
cream of cauliflower
チキンネル(鶏つみれ)
chicken quenelles

ビーフコンソメスープ
beef consommé
ディアブロタン添え  diabloitins

ロブスターのビスクスープ
lobster bisque
アルマニャック・クリームソース
armagnac cream

主菜 ENTRÉE

ハタ切り身のタマリンドソース煮 **tamarind-braised grouper fillet**
ショウガ入り甘ソース、白ご飯、野菜炒め
sweet ginger sauce, steamed rice, stir-fried vegetables

ポルシェッタ **porchetta**
地中海野菜を詰めた子豚のロースト、ローズマリーポテト、ジュソース
roast suckling pig, stuffed mediterranean vegetables, rosemary potatoes, jus

ターキートルネード・パンチェッタ巻き **pancetta-wrapped turkey tournedos**
トリュフ風味バルサミ・ジュソース、ポテトニョッキ、野菜
truffle-balsamic jus, potato gnocchi, vegetables

スタッフドトマトのロースト **stuffed roasted tomatoes** 
オルゾ(米粒大 pasta)、地中海野菜、マッシュルーム、カシューナッツペスト
orzo, mediterranean vegetables, mushrooms, cashew pesto

カバテッリ・パスタ **cavatelli pasta**
アサリ、ニンニク、ガーリック風味ピノ・グリ(白ワイン)ソース
fresh littleneck clams, garlic-pinot grigio sauce

 ジャック・ペパン シェフ監修の名物料理

JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

伝統的なビーフのブルゴーニュ風 **traditional beef bourguignon**
手打ちタリアテッレ  handmade tagliatelle

*サーモン・シュプリーム ***salmon supreme**
ピラフ、チョロンソース  rice pilaf, choron sauce

*サーロインステーキ ***sirloin steak**
認定ブラックアンガス・ビーフ、フライドポテト、ガーリックバターロゼット
certified black angus beef, french fries, garlic butter rosette

ロティサリーチキン・ハーブ衣焼き **herb-crusted rotisserie chicken**
マッシュポテト、ロティのジュソース  mashed potatoes, jus de roti

エビの冷製仕立て **chilled shrimp**
ホースラディッシュ入りカクテルソース
horseradish-spiked cocktail sauce

ハモンセラーノ(生ハム)
serrano cured ham
アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ・チーズ
marinated artichokes, pecorino romano

*地元産フレッシュムール貝
***fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス
coconut, lemongrass

海鮮醤ダックのサラダ
hoisin duck salad
野菜の盛り合わせ、タイ風スイートチリソース
assorted vegetables, thai sweet chili sauce

シチリア風サラダ  **sicilian salad**
ベビーグリーン、玉ねぎ、トマト、
イタリア産ブラックオリーブ、ケッパー、
赤ワインのビネグレット
baby greens, onions, tomatoes, italian black olives, capers, red wine vinaigrette

シーザーサラダ **caesar salad**
ベーシックなドレッシング
traditional garnish

ミックスグリーンサラダ 
mixed greens salad
各種ドレッシング  choice of dressing

船舶 VESSEL
年月日 MONTH ##, YEAR



ワイン WINE

おすすめのリザーブワイン
RECOMMENDED RESERVES

2011年 | シャブリ・ドルーアン 1級シャブリ、ブルゴーニュ、フランス 73
2011 | joseph drouhin chablis 1er cru, burgundy, france 73

2017年 | ホーニッグ・ヴィンヤード&ワイナリー カベルネ・ソーヴィニヨン(カリフォルニア、ナパバレー) 89
2017 | honig vineyard & winery cabernet sauvignon, napa valley, california 89



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

野菜炒め  stir-fried vegetables
フランクのマッシュポテト
frank's mashed potatoes
バイクド・アイダホポテト
baked idaho potato
ローズマリー・ポテト
rosemary potatoes
パスタ(お好みのソース)
pasta, choice of sauce

トマト  | ジェノベーゼ  | ポロネーゼ
tomato  | pesto  | bolognese

安心を提供します

Put yourself in our hands
好き嫌い、苦手な食材、アレルギーなどがありましたら、遠慮なくお申し付けください。
Tell us about your likes, aversions & allergies

 ラクト・オボベジタリアン(乳卵菜食)

 植物性

 ノンシュガー

*公衆衛生に関する勧告：
生、もしくは十分加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、貝、卵を摂取すると、飲食に起因する健康被害を引き起こすリスクがあります。特に特定の疾患がある人の場合、リスクが高くなる可能性があります。

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER

*定番の牛肉タルタル ***traditional beef tartare**
トーストしたバゲット添え  toasted baguette
パラドゥッチ スモール・ロット・ブレンド・メルロー(カリフォルニア、メンドシーノ) 10.5
parducci small lot blend merlot, mendocino, california 10.5

2品目 SECOND COURSE

*地元産フレッシュムール貝 ***fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス  coconut, lemongrass
コルテ・ジャーラ・アレグリー・ピノ・グリージョ デッレ・ヴェネツィエ(イタリア、ヴェネト州) 10
corte giara allegrini pinot grigio delle venezie igt, veneto, italy 10

主菜 ENTRÉE

ポルシェッタ **porchetta**
地中海野菜を詰めた子豚のロースト、ローズマリーポテト、ジュソース
roast suckling pig, stuffed mediterranean vegetables, rosemary potatoes, jus
レイモンドヴィンヤード&セラー Rコレクション フィールド・ブレンド(カリフォルニア、ナパバレー) 11
raymond vineyard & cellar r collection field blend, napa valley, california 11

デザート DESSERT

アーモンド・クロカント ビスタチオのムース **almond croquant, pistachio mousse**
カンティーナ・ディ・ソアーヴェラ・ボワジ・レチョート・ディ・ソアーヴェ・クラシコDOCG(イタリア、ヴェネト州) 10.5
cantina di soave le poesie recioto di soave classico docg, veneto, italy 10.5

グローバルメニュー GLOBAL CUISINE

前菜 APPETIZER

*地元産フレッシュムール貝 ***fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス  coconut, lemongrass

2品目 SECOND COURSE

海鮮醤ダックのサラダ **hoisin duck salad**
野菜の盛り合わせ、タイ風スイートチリソース  assorted vegetables, thai sweet chili sauce

主菜 ENTRÉE

ハタ切り身のタマリンドソース煮 **tamarind-braised grouper fillet**
ショウガ入り甘ソース、白ご飯、野菜炒め
sweet ginger sauce, steamed rice, stir-fried vegetables

デザート DESSERT

マンゴーと餅米のスイーツ  **mango sticky rice**

アクアマールバイタリティ料理 AQUAMAR VITALITY CUISINE

前菜 APPETIZER

バターナッツかぼちゃのロースト  **roasted butternut squash**
ルッコラ、黒大根、マンゴー、椰子の芽  arugula, black radish, mango, hearts of palm
[170 / 10 / 5]

2品目 SECOND COURSE

*地元産フレッシュムール貝 ***fresh local mussels**
ココナッツ、レモングラス  coconut lemongrass
[202 / 9 / 2]

主菜 ENTRÉE

ハタ切り身のタマリンドソース煮 **tamarind-braised grouper fillet**
ショウガ入り甘ソース、白ご飯、野菜炒め
sweet ginger sauce, steamed rice, stir-fried vegetables
[320 / 21 / 1]

デザート DESSERT

マンゴーと餅米のスイーツ   **mango sticky rice**
[170 / 11 / 1]

メニュー | 変更される場合があります PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

メニュー | 変更される場合があります PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE