

# The GRAND DINING Room

## 前菜 APPETIZER

\*ポテトフリッター、キャビア  
**\*potato fritter, caviar**  
ウォッカ入りシャンティリーソース  
vodka chantilly

鶏のフォアグラのパロティース  
**chicken-foie gras ballotine**  
セロリとピスタチオのムースリヌ  
celery-pistachio mousseline

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

## スープとサラダ SOUP & SALAD

マルセイユ風魚のスープ  
**marseillaise fish soup**  
エメンタルチーズ、ルレソース、  
ガーリッククルトン  
emmental cheese, rouille sauce,  
garlic croutons

澄んだチキンブイヨン  
**clear chicken broth**  
サイの目切り野菜、チャービル  
vegetable brunoise, chervil

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

グレープフルーツとオレンジのスライス  
**grapefruit, orange segments**  
コアントロー cointreau

とろけるチーズスフレ  
**molten cheese soufflé**   
チャイブ入りヴルーテソース  
chive velouté

ハモンセラノ (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

コーネリアサラダ **cornelia salad**   
ロメインレタス、植物性オレンジマヨネーズ、  
ココナッツカレー風味のクルトン、椎茸の照  
り煮  
romaine lettuce, plant-based orange mayo,  
coconut-curry croutons, glazed shiitake  
mushrooms

ベビーほうれん草サラダ  
**baby spinach salad**  
松の実、ベーコン入りクリームドレッシング  
pine nuts, creamy bacon dressing

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

## 主菜 ENTRÉE

黒タラの照り焼き **roasted teryaki-glazed black cod**  
うどん、ごまと七味、パイナップルカレーソース  
udon noodle, sesame toregashi crust, pineapple curry sauce

\*プライムリブのロースト **\*prime rib roast**  
ボルドレスソース、フォンダンポテト、野菜のブクティエール添え  
bordelaise sauce, fondant potatoes, vegetable bouquetière

メイン産のロブスター蒸し **steamed maine lobster**  
カスティーリャ・ラ・マンチャ産サフラン使用のサフランライス  
castilla-la mancha saffron rice

鴨のロースト オレンジソース添え **duck à l'orange**  
赤キャベツのマリネ、ポテトコロッケ  
marinated red cabbage, potato croquettes

ポテトワッフル、ホホワイトアスパラガス **potato waffle, white asparagus**   
黒トリュフクリームソース、茹でほうれん草  
black truffle cream, wilted spinach

植物ベースのトリュフマカロニチーズ   
**truffle mac & cheese**  
ポートベロマッシュルーム、グリーンピース、パン粉  
portobello, green peas, panko

 ジャック・ペパン シェフ監修の名物料理

JACQUES PÉPIN SIGNATURE DISHES

\*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

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

2016年 | ロンバウアー・ヴィンヤ  
ー・シャルドネ (カリフォルニア、  
カーネロス) 86

2016 | rombauer vineyards  
chardonnay, carneros,  
california 86

2011年/2009年 | クラギー・レンジ  
テ・ムナ・ロード・ヴィンヤード  
ピノ・ノワール (ニュージーランド、  
マーティンボロー) 92

2011/2009 | craggy range te  
muna road vineyard pinot noir,  
martinborough, new zealand 92



## 副菜 SIDE DISH

常備メニュー  
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ assorted vegetables

赤キャベツの煮込み  
braised red cabbage

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

カスティーリャ・ラ・マンチャ産サフラ  
ン使用のサフランライス  
castilla-la mancha saffron rice

パスタ (お好みのソース)  
pasta, choice of sauce  
トマト  | ジェノベーゼ  | ボロネーゼ  
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。

皆さまにお楽しみいただけるよう、  
主任ソムリエお勧めの本日のお料理・  
ワインの組み合わせをご堪能ください。

4品+お勧め  
Four courses + all suggested  
グラスワイン wine by the glass  
(20%割引) 20% discount

# The GRAND DINING Room

## お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER

鶏のフォアグラのパロティース **chicken-foie gras ballotine**  
セロリとピスタチオのムースリヌ  
celery-pistachio mousseline  
レナード・クロイッシュ、ピースポーター・ミヒェルスベルグ・リースリング、カビネット  
(ドイツ、モーゼル) 10

leonard kreusch piesporter michelsberg riesling, kabinet, mosel, germany 10

2品目 SECOND COURSE

とろけるチーズスフレ **molten cheese soufflé**  
チャイブ入りヴルーテソース  chive velouté  
ペドロントチェリ「イーストサイドヴィンヤーズ」ソーヴィニヨン・ブラン (カリフォルニア、  
ソノマ、ドライクリーク・バレー) 10.5

pedroncelli east side vineyard sauvignon blanc, dry creek valley, sonoma,  
california 10.5

主菜 ENTRÉE

\*プライムリブのロースト **\*prime rib roast**

ボルドレスソース、フォンダンポテト、野菜のブクティエール添え  
bordelaise sauce, fondant potatoes, vegetable bouquetière

フィンカ・フリックマンマルベック ロブレ (アルゼンチン、メンドーサ) 10.5  
finca flichman malbec roble, mendoza, argentina 10.5

デザート DESSERT

バプア・チョコレート・ボルケーノ **papuan chocolate volcano**  
パッションフルーツ、溶岩キャラメル  
passion fruit heart, caramel lava  
シャトー・デ・ザルム (フランス、ソーテルヌ) 10  
château des ormes, sauternes, france 10

## グローバルメニュー GLOBAL CUISINE

前菜 APPETIZER

鶏のフォアグラのパロティース **chicken-foie gras ballotine**  
セロリとピスタチオのムースリヌ  
celery-pistachio mousseline

2品目 SECOND COURSE

マルセイユ風魚のスープ **marseillaise fish soup**  
エメンタルチーズ、ルレソース、ガーリッククルトン  
emmental cheese, rouille sauce, garlic croutons

主菜 ENTRÉE

鴨のロースト オレンジソース添え **duck à l'orange**  
赤キャベツのマリネ、ポテトコロッケ  
marinated red cabbage, potato croquettes

デザート DESSERT

ガトー・サンオノーレ **gateaux saint-honoré**  
シュー生地、クリーム  
choux pastry, cream

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

前菜 APPETIZER

コーネリアサラダ **cornelia salad**   
ロメインレタス、植物性オレンジマヨネーズ、ココナッツカレー風味のクルトン、椎茸の照り煮  
romaine lettuce, plant-based orange mayo, coconut-curry croutons, glazed shiitake mushrooms  
[220 / 14 / 5]

2品目 SECOND COURSE

澄んだチキンブイヨン **clear chicken broth**  
サイの目切り野菜、チャービル  
vegetable brunoise, chervil  
[55 / 0 / 1]

主菜 ENTRÉE

メイン産のロブスター蒸し **steamed maine lobster**  
カスティーリャ・ラ・マンチャ産サフラン使用のサフランライス  
castilla-la mancha saffron rice  
[330 / 15 / 2]

デザート DESSERT

サマーブレッドプディング   **summer bread pudding**  
ベリー類、バニラソース  
berries, vanilla sauce  
[330 / 11 / 2]

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