

前菜 APPETIZER

フランクの昔ながらのパテ・アンクルート franck's childhood pâté en croute	トロピカルフルーツ・メドレー tropical fruit medley 
ブルターニュ産アーティチョークの蒸し煮 steamed brittany artichokes 	フリトゥーラ・デ・バカラオ frituras de bacalao 塩漬タラ(バカラオ)のフリッター、サルサ・クリオラ salted codfish fritters, salsa criolla
ベビーグリーン、森のマッシュルームのピネグレット baby greens, forest mushroom vinaigrette	
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

スープとサラダ SOUP & SALAD

クレマ・デ・マランガ crema de malanga 	ボストンレタスのサラダ boston lettuce salad 
タロイモ(マランガ)のクリームスープ malanga cream soup	甘口スパイス味付けのクルミ、スティルトンチーズ、グレナディンのピネグレット sweet spiced walnuts, stilton cheese, grenadine vinaigrette
チキンコンソメフラヴィニー chicken consommé flavigny ライス、マッシュルームの千切り入り rice, mushroom julienne	白豆とカリフラワーのサラダ white bean & cauliflower salad 
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	フェタの代用食材、マンゴーと生姜のドレッシング和え just like feta, mango-ginger 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

新鮮なスズキ fresh sea bass ラタトゥイユソース、ひよこ豆のクルトン、トマトの花びら仕立て ratatouille sauce, chickpea croutons, tomato petals	
*ステーキ・ベッパースソース *steak au poivre 粒コショウをまぶしたビーフステーキ、コニャックソース、ポテトアンナ(じゃがいもの重ね焼き) pepper-crusted beef strip steak, cognac sauce, anna potatoes	
オッソブッコ(仔牛スネ肉の白ワイン煮) グレモラータ添え osso buco gremolata クリーミーなポレンタ、野菜の付け合わせ creamy polenta, assorted vegetables	
キューバ風チキン・キャセロール cuban-style chicken casserole トマトソース、ブラックビーンズ、ライス tomato sauce, black beans, rice	
キノコのバーガー mushroom burger 	
竹炭バンズ、トリュフ風味の新鮮なチェダーチーズ、タバコオニオン、バーベキューソース、フライドスイートポテト(タヒン シーズニングスパイスがけ) charcoal bun, fresh truffle-cheddar cheese, tobacco onions, barbecue sauce, fried sweet potatoes with tajiin spices	
燻製リコッタチーズのリゾット smoked ricotta risotto 	
シチリアトマトソース sicilian tomato sauce	
 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

2017年 ドメース・サジェ・ブイィ・フュメル(フランス、ロワール・バレー) 62	4品+お勧め Four courses + all suggested グラスワイン wine by the glass (20%割引) 20% discount
2017 le domaine saget pouilly-fumé, loire valley, france 62	
2017年 ペンフォールド・ビン28・カリムナ・シラーズ(南オーストラリア) 74	
2017 penfolds bin 28 kalimna shiraz, south australia 74	



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ assorted vegetables
ラタトゥイユ ratatouille
フランクのマッシュポテト franck's mashed potatoes
バイクド・アイダホポテト baked idaho potato
クリーミーなポレンタ creamy polenta
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

エグゼクティブシェフ厳選の世界の料理
をお楽しみください。

キューバの料理 Taste of Cuba

グローバルメニューでは、特定の地域、
国、文化に関連した独特の調理法と伝統
のスタイルを お楽しみいただけます。

【カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)】
[calories / fat grams / fiber grams]

アクアマールスパ+バイタリティセン
ターのホリスティックなアプローチを反
映して、軽く、ヘルシーで、味わい深い
メニューは、身体を潤し、健康をサポー
トすることを考えて作られています。

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER
フランクの昔ながらのパテ・アンクルート franck's childhood pâté en croute
パルドゥッチ 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
フリトゥーラ・デ・バカラオ frituras de bacalao
塩漬タラ(バカラオ)のフリッター、サルサ・クリオラ salted codfish fritters, salsa criolla
サン・フルラン マコン・ヴィラージュ(フランス、ブルゴーニュ) 11
saint fleurin mâcon villages, burgundy, france 11

主菜 ENTRÉE
オッソブッコ(仔牛スネ肉の白ワイン煮) グレモラータ添え osso buco gremolata
クリーミーなポレンタ、野菜の付け合わせ creamy polenta, assorted vegetables
ウッジアーノ・ロッチャルタ キャンティ・クラッシコDOCG(イタリア、トスカーナ州) 10.5
uggiano roccialta chianti classico docg, tuscan, italy 10.5

デザート DESSERT
ホワイト・チョコレート・ムースケーキ white chocolate mousse cake
ベリーコンポートのフィリング berry compote filling
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
フリトゥーラ・デ・バカラオ frituras de bacalao
塩漬タラ(バカラオ)のフリッター、サルサ・クリオラ salted codfish fritters, salsa criolla

2品目 SECOND COURSE
クレマ・デ・マランガ crema de malanga | タロイモ(マランガ)のクリームスープ malanga cream soup |

主菜 ENTRÉE
キューバ風チキン・キャセロール cuban-style chicken casserole
トマトソース、ブラックビーンズ、ライス tomato sauce, black beans, rice

デザート DESSERT
ミルダのココナッツチーズフラン milda's coconut cheese flan

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

前菜 APPETIZER
ブルターニュ産アーティチョークの蒸し煮 steamed brittany artichokes | ベビーグリーン、森のマッシュルームのピネグレット baby greens, forest mushroom vinaigrette |
| [205 / 14 / 7] |

2品目 SECOND COURSE
チキンコンソメ フラヴィニー chicken consommé flavigny
ライス、マッシュルームの千切り入り rice, mushroom julienne
[140 / 6 / 0]

主菜 ENTRÉE
オッソブッコ(仔牛スネ肉の白ワイン煮) グレモラータ添え osso buco gremolata
クリーミーなポレンタ、野菜の付け合わせ creamy polenta, assorted vegetables
[490 / 14 / 5]

デザート DESSERT
ココバナラのカシューナッツ・クリームブリュレ
coco-vanilla cashew crème brûlée  
[210 / 15 / 2]