

The GRAND DINING Room

前菜 APPETIZER

***塩漬け牛肉** ***cured beef**
オリーブオイル、レモン、ルッコラ、
パルメザンチーズ
olive oil, lemon, arugula, parmesan cheese

チェサピークベイ風のカニケーキ
chesapeake bay-style crab cake
ローストトマトのクリームソース
roasted tomato cream sauce

アンブロシア・フルーツカップ
ambrosia fruit cup 
ココナッツ、ギリシャヨーグルトクネル
coconut, greek yogurt quenelle

カンタロープ・メロン、グレープフルーツ
& ラズベリー 
**cantaloupe, grapefruit
& raspberries**
コトー・デュ・レイヨン産の甘口ワイン
sweet coteaux du layon wine

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

ムルグトウワニ・スープ
mulligatawny soup 
赤レンズ豆、ココナッツ red lentils, coconut

ビーフコンソメスープナポリ風
beef consommé napolitaine
トマトの粗みじん切り入り
tomato concassé

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

チキンティッカのサラダ
chicken tikka salad
トマト、キュウリ、ミント、ライムドレッシング
tomatoes, cucumbers, mint, lime dressing

昆布麺のサラダ **kelp noodle salad** 
カシューナッツと味噌のクリーム、たまり醤油、
マッシュルーム、チェリートマト、
ブラックオリーブキャビア
cashew-miso cream, tamari, mushrooms,
cherry tomatoes, black olive caviar

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

ボタン海老 ズッキーニ包み **zucchini-wrapped jumbo shrimp**
パルメザンチーズ、カッペーリニのクリームソース parmesan cheese, creamy capellini pasta

***スパイスをすり込んだ牛ヒレ肉のロースト** ***spiced-rubbed beef tenderloin roast**
野菜のタンバル仕立て、シャトー切りジャガイモ添え vegetable timbale, château potato

インド伝統料理ラム肉のカレー **traditional indian lamb curry**
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice

コーニッシュ鶏のディアボロ風 ハーブ衣焼き **herb-crusted cornish hen diavolo**
ベーコン、ポテトゴーフレット bacon, gaufrette potatoes

スイートポテトのタルト **sweet potato tarte fine** 
フレッシュ・カシューチーズ、カリフラワーのロースト、ブロッコリー、カシューナッツピストゥ、ケッパー
fresh cashew cheese, roasted cauliflower, broccoli, cashew pistou, capers

クルミとリコッタチーズのラビオリ **walnut ricotta ravioli** 
バジルのペストソース添え pesto 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

2013年 | ラ・スコルカ「Etichetta Nera」ガヴィ・デイ・ガヴィ DOCG (イタリア、ピエモンテ) 74
2013 | la scolca 'etichetta nera' gavi dei gavi docg, piedmont, italy 74

2011年 | シャトー・ブスコウ グラン・クリュ・クラッセ・ド・グラヴ (フランス、ボルドー、ペサック・レオニャン) 105

2011 | château bouscaut grand cru classé de graves, pessac léognan, bordeaux, france 105



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

さやいんげんのソテー
sautéed green beans

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

バスマティライス basmati 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

2品目 SECOND COURSE

チェサピークベイ風のカニケーキ **chesapeake bay-style crab cake**
ローストトマトのクリームソース roasted tomato cream sauce
レイモンドヴィンヤード&セラーRコレクションシャルドネ (カリフォルニア、モントレイ) 11
raymond vineyard & cellar r collection chardonnay, monterey, california 11

デザート DESSERT
ヴァローナ・グアナラのチョコレートスフレ **valrhona guanaja chocolate soufflé**
カカオニブ cacao nibs
フォンセカ・レイト・ポルトド・ヴィンテージ・ポート (ポルトガル、オポルト) 12
fonseca late bottled vintage port, oporto, portugal 12

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。

インドの料理 Taste of India

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】

2品目 SECOND COURSE

前菜 APPETIZER
カンタロープ・メロン、グレープフルーツ、ラズベリー
cantaloupe, grapefruit & raspberries 
コトー・デュ・レイヨン産の甘口ワイン sweet coteaux du layon wine
[125 / 0 / 3]

2品目 SECOND COURSE

昆布麺のサラダ **kelp noodle salad** 
カシューナッツと味噌のクリーム、たまり醤油味付けのマッシュルーム
cashew-miso cream, tamari mushrooms
[170 / 3 / 5]

主菜 ENTRÉE
インド伝統料理ラム肉のカレー **traditional indian lamb curry**
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice
[504 / 28 / 1]

デザート DESSERT

バナナフォスター   **bananas foster**
[155 / 4 / 2]

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER

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
パソ・デ・ビジャレイ アバディア・デ・セイショ・アルバリーニョ
(スペイン、リアス・バイシャス) 10.5
pazo de villarei abadía do seixo albariño, rias baixas, spain 10.5

2品目 SECOND COURSE

チェサピークベイ風のカニケーキ **chesapeake bay-style crab cake**
ローストトマトのクリームソース roasted tomato cream sauce
レイモンドヴィンヤード&セラーRコレクションシャルドネ (カリフォルニア、モントレイ) 11
raymond vineyard & cellar r collection chardonnay, monterey, california 11

主菜 ENTRÉE

***スパイスをすり込んだ牛ヒレ肉のロースト** ***spiced-rubbed beef tenderloin roast**
野菜のタンバル仕立て、シャトー切りジャガイモ添え vegetable timbale, château potato
モランデ・ピオネロ・ソーニャドール・カルメネーレ (チリ、マイポ・バレー) 11
morandé pionero soñador carmenère, maipo valley, chile 11

デザート DESSERT
ヴァローナ・グアナラのチョコレートスフレ **valrhona guanaja chocolate soufflé**
カカオニブ cacao nibs
フォンセカ・レイト・ポルトド・ヴィンテージ・ポート (ポルトガル、オポルト) 12
fonseca late bottled vintage port, oporto, portugal 12

グローバルメニュー GLOBAL CUISINE

前菜 APPETIZER

ムルグトウワニ・スープ **mulligatawny soup** 
赤レンズ豆、ココナッツ red lentils, coconut

2品目 SECOND COURSE

チキンティッカのサラダ **chicken tikka salad**
トマト、キュウリ、ミント、ライムドレッシング tomatoes, cucumbers, mint, lime dressing

主菜 ENTRÉE

インド伝統料理ラム肉のカレー **traditional indian lamb curry**
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice

デザート DESSERT

キャロットプディングのクレープ包み **carrot pudding stuffed crêpes**
カルダモンアイスクリーム cardamom ice cream

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

前菜 APPETIZER

カンタロープ・メロン、グレープフルーツ、ラズベリー
cantaloupe, grapefruit & raspberries 
コトー・デュ・レイヨン産の甘口ワイン sweet coteaux du layon wine
[125 / 0 / 3]

2品目 SECOND COURSE

昆布麺のサラダ **kelp noodle salad** 
カシューナッツと味噌のクリーム、たまり醤油味付けのマッシュルーム
cashew-miso cream, tamari mushrooms
[170 / 3 / 5]

主菜 ENTRÉE

インド伝統料理ラム肉のカレー **traditional indian lamb curry**
ナン、オニオンサラダ、マンゴーチャツネ、バスマティライス
naan bread, onion salad, mango chutney, basmati rice
[504 / 28 / 1]

デザート DESSERT

バナナフォスター   **bananas foster**
[155 / 4 / 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