



The GRAND DINING Room

前菜 APPETIZER

*ヴィテッロ・トンナート
*vitello tonnato
冷製の仔牛肉スライス、ツナとケッパーの
クリームソース
cold sliced veal, tuna-caper cream sauce

タイ風スイカとキュウリのサラダ
thai watermelon-cucumber salad 
椎茸、カシューナッツ、スイートチリソース
shiitake mushrooms, cashews,
sweet chili sauce

アダム・アップルティーニがけフルーツ
カップ
adam's appletini fruit cup 

*オイスター・ロックフェラー
*oysters rockefeller
ほうれん草、モルネーソース
spinach, mornay sauce

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

フィラデルフィア・ペッパーポット
philadelphia pepper pot
アンドウイユソーセージ
andouille sausage

チキンダブルコンソメ
chicken double consommé
チキンレバートースト
chicken liver toast

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

ベビーグリーンサラダ 
ブドウ、クルミ、砕いたデンマークブルー
チーズ
baby greens salad grapes, walnuts,
crumbled danish blue cheese

イタリアン古代小麦精白「ファッロ」の
サラダ
italian pearled farro salad 
ズッキーニのグリル焼き grilled zucchini

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

*パレルモ風メカジキのグリル焼き *palermo-style grilled swordfish
赤ブリスジャがいものクラッシュド ポテト、オリーブとキュウリのピネグレット
crushed red bliss potatoes, olive cucumber vinaigrette

*ニューヨーク・ストリップステーキ・ダイアンスタイル *new york strip steak diane
ポテトグラタン、アーモンドロマネスコ potatoes au gratin, almonds romanesco

ポークチョップ・スイートバーベキュー味 sweet barbecued pork chop
アップルウッド燻製ベーコン、芽キャベツ applewood-smoked bacon, brussels sprouts

ユカタン風黒豆ハンバーガー yucatan black bean burger 
竹炭パンズ、植物性由来マヨネーズ、マンゴーのピコデガロ、甘口ジンジャードレッシング、
ユッカ芋のフライ (タヒン シーズニングスパイスがけ)
charcoal bun, plant-based mayo, mango pico de gallo, sweet ginger dressing, fried yucca
with tajin spices

地中海風 野菜と大麦の巾着包み mediterranean vegetable & barley purse 
ラタトゥイユのピュレソース ratatouille coulis

カッペリーニバス capellini pasta 
チェリートマト、アーティチョーク、バッファローモッツァレラチーズ
cherry tomatoes, artichokes, buffalo mozzarella

 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・シュブリーム *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 | フェラーリ・カラーノ フュメ・
ブラン (カリフォルニア、ソノマ) 49
2016 | ferrari-carano fumé blanc,
sonoma, california 49

2010年 | ボデガス・プロトス・
クリアンサ (スペイン、リベラ・
デル・ドゥエロ) 65

2010 | bodegas protos crianza,
ribera del duero, spain 65



副菜 SIDE DISH



常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

芽キャベツ brussels sprouts
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

ポテトグラタン potatoes au gratin
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

*公衆衛生に関する警告：
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。

エグゼクティブシェフと主任ソムリエお
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。

アメリカ料理 Taste of the USA

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。

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)]
[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。

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER

*ヴィテッロ・トンナート *vitello tonnato
冷製の仔牛肉スライス、ツナとケッパーのクリームソース
パーム・パイ・ウィスパリング・エンジェル ロゼ (フランス、コート・ド・プロヴァンス) 10.5
the palm by whispering angel rosé, côtes de provence, france 10.5

2品目 SECOND COURSE

*オイスター・ロックフェラー *oysters rockefeller
ほうれん草、モルネーソース spinach, mornay sauce
スワートランド・ワイナリーワインメーカー・コレクション シュナン・ブラン (白ワイン)、
南アフリカ 10.25
swartland winery winemaker's collection chenin blanc, south africa 10.25

主菜 ENTRÉE

ポークチョップ・スイートバーベキュー味 sweet barbecued pork chop
アップルウッド燻製ベーコン、芽キャベツ applewood-smoked bacon, brussels sprouts
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

デザート DESSERT

柑橘フルーツタルト citrus tartlet
ピスタチオクリーム pistachio cream
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

*オイスター・ロックフェラー *oysters rockefeller
ほうれん草、モルネーソース spinach, mornay sauce

2品目 SECOND COURSE

フィラデルフィア・ペッパーポット philadelphia pepper pot
アンドウイユソーセージ andouille sausage

主菜 ENTRÉE

ポークチョップ・スイートバーベキュー味 sweet barbecued pork chop
アップルウッド燻製ベーコン、芽キャベツ applewood-smoked bacon, brussels sprouts

デザート DESSERT


ニューヨーク・チーズケーキ new york cheesecake

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

前菜 APPETIZER

タイ風スイカとキュウリのサラダ thai watermelon-cucumber salad 
椎茸、カシューナッツ、コート・ド・プロヴァンス
shiitake mushrooms, cashews, sweet chili sauce
[190 / 8 / 5]

2品目 SECOND COURSE

イタリアン古代小麦精白「ファッロ」のサラダ italian pearled farro salad 
ズッキーニのグリル焼き grilled zucchini
[185 / 10 / 3]

主菜 ENTRÉE

ユカタン風黒豆ハンバーガー yucatan black bean burger 
竹炭パンズ、植物性由来マヨネーズ、マンゴーのピコデガロ、甘口ジンジャードレッシング、
ユッカ芋のフライ (タヒン シーズニングスパイスがけ)
charcoal bun, plant-based mayo, mango pico de gallo, sweet ginger dressing, fried yucca
with tajin spices
[560 / 37 / 6]

デザート DESSERT

アップル・オートミール・克蘭ブル   apple oatmeal crumble
バニラアイスクリーム vanilla ice cream
[180 / 3 / 5]

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