

前菜 APPETIZER

*牛肉のカルパッチョ ***beef carpaccio**
ローストピーナッツ、コリアンダー、エシャロット、チリオイル
roasted peanuts, coriander, shallots, chili oil

田舎風ローストトマト チーズタルト **rustic roasted tomato cheese tart** 👍

赤ピーマンのブランダード詰めロースト **pimientos del piquillo**
スペイン産の肉厚赤ピーマン、鱈とじゃがいものペースト(ブランダード) ガーリック風味
spanish pepper, garlic-potato brandade

スープとサラダ SOUP & SALAD

*アスパラガスのクリームスープ ***cream of asparagus**
スモークサーモン smoked salmon

オックステール・コンソメスープ **oxtail consommé**
熟成シェリー酒、グリュイエール・チーズスティック
aged sherry, gruyère sticks

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

グリーンサラダ盛り合わせ **assorted greens salad** 👍
オレンジ、フェンネル、マンチェゴチーズ
orange, fennel, manchego cheese

スプリングガーデン・サラダ **spring garden salad** 🍃
レタス、トマトのくし切り、ジャガイモ、カラッと揚げた甘いヴィダリアオニオン
lettuce, tomato wedge, potatoes, crispy fried vidalia onion

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

シマスズキの煮込み **braised striped bass**
シーフードのエマルジョンソース、イカの詰め物、グリーンピースのビュレ
seafood emulsion, stuffed calamari, green pea purée

マレーシア風ビーフベナン **malaysian beef penang**
ピーナッツココナッツカレーソース、白ご飯 peanut-coconut curry sauce, steamed rice

*ラムラックのロースト 香草風味 ***herb-roasted lamb rack**
ラタトゥイユ、グラタン・ドフィノワ ratatouille, gratin dauphinois

バスク地方のチキン・キャセロール **pais vasco chicken casserole**
チョリソ、ピーマン、ニンニク、オリーブ、トマトソース、サフランライスピラフ
chorizo, peppers, garlic, olives, tomato sauce, saffron rice pilaf

レッドカレー味の野菜炒め **red curry vegetable stir fry** 🍲
カシューナッツ、炒り豆腐、玄米 cashew, fried tofu, brown rice

スパゲッティ・パスタ **spaghetti pasta**
パンチェッタ、チリフレーク、トマトソース pancetta, chili flakes, 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

2010年 | ミュラー・カトワール
ムスバッハ・リースリング・カビ
ネット (ドイツ、プファルツ) 60
2010 | müller-catoir
mussbach riesling kabinet, pfalz, germany 60

2011年 | ガヤカ・マルカンダブ
ロミス 「スーパータスカン」
(イタリア、トスカーナ州) 110
2011 | gaja ca’marcanda
promis igt “super tuscan”, tuscany, italy 110



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
サフランライスピラフ
saffron rice pilaf
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。

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

お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER
*牛肉のカルパッチョ ***beef carpaccio**
ローストピーナッツ、コリアンダー、エシャロット、チリオイル
roasted peanuts, coriander, shallots, chili oil
シャトー・モン・ルドン シコート・デュ・ローヌ (フランス、ローヌバレー) 10.5
château mont-redon côtes du rhône, rhône valley, france 10.5

2品目 SECOND COURSE
赤ピーマンのブランダード詰めロースト **pimientos del piquillo**
スペイン産の肉厚赤ピーマン、鱈とじゃがいものペースト(ブランダード) ガーリック風味
spanish pepper, garlic-potato brandade
ヴィラマリアソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド、マールボロ) 10
villa maria sauvignon blanc, marlborough, new zealand 10

主菜 ENTRÉE
*ラムラックのロースト 香草風味 ***herb-roasted lamb rack**
ラタトゥイユ、グラタン・ドフィノワ ratatouille, gratin dauphinois
ディーキン・エステート・シラーズ (オーストラリア、ビクトリア州) 11.75
deakin estate shiraz, victoria, australia 11.75

デザート DESSERT
チョコレート・ムース クリームブリュレ・ケーキ **chocolate mousse crème brûlée cake**
フォンセカ・レイト・ボトルド・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
赤ピーマンのブランダード詰めロースト **pimientos del piquillo**
スペイン産の肉厚赤ピーマン、鱈とじゃがいものペースト(ブランダード) ガーリック風味
spanish pepper, garlic-potato brandade

2品目 SECOND COURSE
グリーンサラダ盛り合わせ **assorted greens salad** 👍
オレンジ、フェンネル、マンチェゴチーズ orange, fennel, manchego cheese

主菜 ENTRÉE
バスク地方のチキン・キャセロール **pais vasco chicken casserole**
チョリソ、ピーマン、ニンニク、オリーブ、トマトソース、サフランライスピラフ
chorizo, peppers, garlic, olives, tomato sauce, saffron rice pilaf

デザート DESSERT
クレマカタラーナ **crema catalana**

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

前菜 APPETIZER
スプリングガーデン・サラダ **spring garden salad** 🍃
レタス、トマトのくし切り、ジャガイモ、カラッと揚げた甘いヴィダリアオニオン
lettuce, tomato wedge, potatoes, crispy fried vidalia onion
[100 / 4 / 3]

2品目 SECOND COURSE
オックステール・コンソメスープ **oxtail consommé**
熟成シェリー酒、グリュイエール・チーズスティック aged sherry, gruyère sticks
[165 / 10 / 1]

主菜 ENTRÉE
*ラムラックのロースト 香草風味 ***herb-roasted lamb rack**
ラタトゥイユ、グラタン・ドフィノワ ratatouille, gratin dauphinois
[290 / 10 / 3]

デザート DESSERT
オレンジクリームチーズ 🍷 🌱 **orange cream cheese**
ショートブレッドクッキー、ラズベリー shortbread cookie, raspberries
[380 / 22 / 2]