




前菜 APPETIZER

*サーモンのタルタル仕立て
*salmon tartare
酢飯、アボカド、わさびクリーム
sushi rice, avocado, wasabi cream

ビーフステーキとトマトテリーヌ
beefsteak tomato terrine 
茄子のグリル焼き、ゴートチーズクリーム
grilled eggplant, goat cheese cream

ポルチーニと森のマッシュルーム
タンバル仕立て
porcini & forest mushroom timbale 
グラナパダノのバルメザンクリーム
grana padano parmesan cream

ブドウとメロン grapes & melon 
ジンとグリーンペッパーのシロップ
gin-green peppercorn syrup

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

海鮮トムヤムスープ
tom yum talay soup
シーフード、レモングラス、ガランガル
seafood, lemongrass, galangal

チキンコンソメ・ルネッサンス風
chicken consommé renaissance
ベビーリーフ、ハーブのロワイヤル
baby vegetables, herb royale

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

ベビーリーフサラダ baby greens salad
レッドデリシャスりんご、イタリア産パン
チェッタ、トーストしたアーモンド
red delicious apples, italian pancetta,
toasted almonds

グリーンパパイヤとマンゴーのサラダ
green papaya-mango salad 
ピーナッツドレッシング peanut 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


パッドタイ ロブスター lobster pad thai
ライスヌードル、もやし、ライム、タマリンド、ピーナッツ
rice noodles, bean sprouts, lime, tamarind, peanuts

*トゥルヌド・ロッシーニ *tournedos rossini
フォアグラ、トリュフソース、ポテトロレットのフライ
foie gras, truffle sauce, fried lorette potatoes

*牛ラックのロースト *roasted veal rack
マルサラソース、マスカルポーネ入りポレンタ、アスパラガスのソテー、トマト
marsala sauce, mascarpone polenta, sautéed asparagus, tomato

伝統料理コック・オ・ヴァン (鶏肉の赤ワイン煮) traditional coq au vin
鶏肉、ボジョレー赤ワインソース、タリアテッレパスタ
chicken, beaujolais red wine sauce, tagliatelle pasta

バターナッツかぼちゃとほうれん草とフェタチーズのパイ
butternut, spinach, feta cheese pie 
タマリンド入りガーリックソース tamarind garlic sauce

ひよこ豆フジッリパスタ chick pea fusilli pasta 
チェリートマト、バジル、モッツアレラの代用食材 cherry tomatoes, basil, just like mozza

 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 | クロスバーン バイ ボー
ル・ホブス シャルドネ (カリフォル
ニア、ソノマ) 62

2016 | crossbarn by paul hobbs
chardonnay, sonoma,
california 62

2009年 | シャトー・モン・ルドン
シャトースフ・デュ・バブ (フラン
ス、ローヌバレー) 82

2009 | château mont-redon
châteauneuf-du-pape,
rhône valley, france 82



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables



アスパラガスとトマトのソテー
sautéed asparagus & tomato

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

マスカルポーネ入りポレンタ
mascarpone 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。

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

*サーモンのタルタル仕立て *salmon tartare
酢飯、アボカド、わさびクリーム sushi rice, avocado, wasabi cream
パソ・デ・ビジャレイ アパディア・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 abadia do seixo albariño, rias baixas, spain 10.5

2品目 SECOND COURSE
ポルチーニと森のマッシュルーム タンバル仕立て
porcini & forest mushroom timbale 
グラナパダノのバルメザンクリーム grana padano parmesan cream
ウッジアーノ・ロッチャルタ キャンティ・クラッシコ (イタリア、トスカーナ州) 10.5
uggiano roccialta chianti classico docg, tuscan, italy 10.5


主菜 ENTRÉE
*トゥルヌド・ロッシーニ *tournedos rossini
フォアグラ、トリュフソース、ポテトロレットのフライ
foie gras, truffle sauce, fried lorette potatoes
ウェンテ・ヴィンヤーズ・サザンヒルズ カベルネ・ソーヴィニヨン (カリフォルニア、
リヴァモア・ヴァレー) 11.5
wente vineyards southern hills cabernet sauvignon, livermore valley,
california 11.5

デザート DESSERT
ミルク・チョコレートのみースケーキ milk chocolate mousse cake
キャラメル・ガナッシュ仕立て caramel ganache
カンティーナ・ディ・ソアーヴェラ・ボワジ・レチョート・ディ・ソアーヴェ クラシコ
DOCG (イタリア、ヴェネト州) 10.5
cantina di soave le poesie recioto di soave classico docg, veneto, italy 10.5

グローバルメニュー GLOBAL CUISINE

前菜 APPETIZER

海鮮トムヤムスープ tom yum talay soup
シーフード、レモングラス、ガランガル seafood, lemongrass, galangal

2品目 SECOND COURSE
グリーンパパイヤとマンゴーのサラダ green papaya-mango salad 
ピーナッツドレッシング peanut dressing

主菜 ENTRÉE
パッドタイ ロブスター lobster pad thai
ライスヌードル、もやし、ライム、タマリンド、ピーナッツ
rice noodles, bean sprouts, lime, tamarind, peanuts

デザート DESSERT
ココナッツ・タピオカ・クリーム coconut tapioca cream
マンゴーのビュレソース mango coulis

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

前菜 APPETIZER

*サーモンのタルタル仕立て *salmon tartare
酢飯、アボカド、わさびクリーム sushi rice, avocado, wasabi cream
[180 / 10 / 2]

2品目 SECOND COURSE
ベビーリーフサラダ baby greens salad
レッドデリシャスりんご、イタリア産パンチェッタ、トーストしたアーモンド
red delicious apples, italian pancetta, toasted almonds
[106 / 8 / 2]

主菜 ENTRÉE
*牛ラックのロースト *roasted veal rack
マルサラソース、マスカルポーネ入りポレンタ、アスパラガスのソテー、トマト
marsala sauce, mascarpone polenta, sautéed asparagus & tomato
[380 / 10 / 2]

デザート DESSERT
チョコレート・バクラバ   chocolate baklava
[410 / 25 / 3]