

前菜 APPETIZER

*サラダ・ランデーズ *salade landaise	サクサクパイ生地バ스티ラのホタテ入り crispy scallops pastilla バージンソース、スイートフェンネ virgin sauce, sweet fennel
鴨ローストのフィレ、フォアグラ、 アスパラガス roasted duck fillet, foie gras, asparagus	
マッシュルームのフリッター mushroom fritters 	エビの冷製仕立て chilled shrimp ホースラディッシュ入り horseradish-spiked カクテルソース cocktail sauce
アイオリソース、エンダイブのサラダ aioli sauce, endive salad	
エキゾチックスタイルのフルーツカップ exotic fruit cup 	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
カンパリオレンジマリネ campari-orange marinade	

スープとサラダ SOUP & SALAD

スパイス味のハリラ鴨スープ spiced harira duck soup ひよこ豆、レンズ豆、コリアンダー、 バスマティライス chickpeas, lentils, coriander, basmati rice	パリパリ野菜サラダ crunchy vegetable salad 
ビーフコンソメスープ beef consommé グリマルディ grimaldi バルメザンシーズのロワイヤル、 セロリの千切り parmesan royale, celery julienne	キノアのタブーリ quinoa tabbouleh 
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	レッドオニオン、トマト、キュウリ、パセリ、ミント、レモンとオリーブオイルのピネグレット red onion, tomato, cucumber, parsley, mint, lemon-olive oil vinaigrette
	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

*まぐろのハーブ衣焼き *herb-crusted tuna loin	
ベビーボルチーニ・ラビオリ、ネギ、赤ワインソース baby porcini ravioli, leeks, red wine sauce	
*プライムリブロース ジュソース添え *prime rib roast au jus	
サルラ風ポテト、マッシュルーム・ベルシャード sarlat potatoes, mushrooms persillade	
お蕎麦 soba noodles 	
ブロッコリー、ネギ、枝豆、ピーナッツソース broccoli, scallions, edamame, peanut sauce	

ローストチキンのタジン roasted chicken tajine	
レモンコンフィ、サフラン、タマネギ、グリーンオリーブ lemon confit, saffron, onion, green olives	

ポレンタのクリスピーフライ タンバル仕立て crispy fried polenta timbale 	
森のマッシュルームとタラゴンのラグー forest mushroom-tarragon ragout	

甲イカとシュリンプのアグノロッティ cuttlefish & shrimp agnolotti	
チェリートマト、バジル cherry tomatoes, basil	

 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 | クラウディベイ・ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド、マールボロ) 80
2013 | cloudy bay sauvignon blanc, marlborough, new zealand 80

2017年 | シューファー・ヴィンヤード TD-9 (カリフォルニア、ナパバレー) 98
2017 | shafer vineyards td-9, napa valley, california 98



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ assorted vegetables	
マッシュルーム ベルシャード mushrooms persillade	
フランクのマッシュポテト frank's mashed potatoes	
バイクド・アイダホポテト baked idaho potato	
ライスピラフ 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

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。

モロッコ料理 Taste of Morocco
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、身体を調し、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
*サラダ・ランデーズ *salade landaise
鴨ローストのフィレ、フォアグラ、アスパラガス roasted duck fillet, foie gras, asparagus
ペドロンチェリ「イーストサイドヴィンヤーズ」ソーヴィニヨン・ブラン (カリフォルニア、ソノマ、ドライクリーク・バレー) 10.5
pedroncelli east side vineyard sauvignon blanc, dry creek valley, sonoma, california 10.5

2品目 SECOND COURSE
サクサクパイ生地バ스티ラのホタテ入り **crispy scallops pastilla**
バージンソース、スイートフェンネ virgin sauce, sweet fennel
バックハウス・ピノ・ノワール (カリフォニア) 10
backhouse pinot noir, california 10

主菜 ENTRÉE
*プライムリブロース ジュソース添え *prime rib roast au jus
サルラ風ポテト、マッシュルーム・ベルシャード sarlat potatoes, mushrooms persillade
フィンカ・フリックマン マルベック ロブレ (アルゼンチン、メンドーサ) 10.5
finca flichman malbec roble, mendoza, argentina 10.5

デザート DESSERT
焼きバナナ、マカダミアナッツ・プディング **baked banana, macadamia nut pudding**
ラムレーズン・アイスクリーム rum raisin ice 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
サクサクパイ生地バ스티ラのホタテ入り **crispy scallops pastilla**
バージンソース、スイートフェンネ virgin sauce, sweet fennel

2品目 SECOND COURSE
スパイス味のハリラ鴨スープ **spiced harira duck soup**
ひよこ豆、レンズ豆、コリアンダー、バスマティ米
chickpeas, lentils, coriander, basmati rice

主菜 ENTRÉE
ローストチキンのタジン **roasted chicken tajine**
レモンコンフィ、サフラン、タマネギ、グリーンオリーブ
lemon confit, saffron, onion, green olives

デザート DESSERT
焼きバナナ、マカダミアナッツ・プディング
baked banana, macadamia nut pudding
ラムレーズン・アイスクリーム rum raisin ice cream

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

前菜 APPETIZER
サクサクパイ生地バ스티ラのホタテ入り **crispy scallops pastilla**
バージンソース、スイートフェンネ virgin sauce, sweet fennel
[190 / 11 / 1]

2品目 SECOND COURSE
キノアのタブーリ **quinoa tabbouleh**  || レッドオニオン、トマト、キュウリ、パセリ、ミント、レモンとオリーブオイルのピネグレット red onion, tomato, cucumber, parsley, mint, lemon-olive oil vinaigrette [110 / 6 / 2] | |

主菜 ENTRÉE
*まぐろのハーブ衣焼き *herb-crusted tuna loin
ベビーボルチーニ・ラビオリ、ネギ、赤ワインソース baby porcini ravioli, leeks, red wine sauce
[410 / 12 / 5]

デザート DESSERT
ブルガステル風焼きりんご   **baked apple plougastel**
ココナッツ・シャンティリー・ソース coconut chantilly
[230 / 7 / 3]