

前菜 APPETIZER

ポリネシア風マグロのタルタル *polynesian-style tuna tartare レモン、ココナッツミルク lemon, coconut milk りんごとゴートチーズのタルトタタン apple-goat cheese tatin  パイ生地、バルサミコグレース puff pastry, balsamic glaze パイナップルのフルーツカット pineapple chunks  ラム酒、タヒチ産バナラビーンズ rum, tahitian vanilla	地中海風 鶏肉の巾着包み mediterranean chicken purse 卵、アーモンド、レーズン eggs, almonds, raisins 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

スイートポテトスープ sweet potato soup  タヒチスタイル tahitian-style チキンコンソメ・ションスリエール chicken consommé chancelière グリーンピースのロイヤル、トリュフ・ ジュリエンヌ green pea royale, truffle julienne 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  アボカド、グレープフルーツ、ジンジャーと グレナディンのピネグレット avocado, grapefruit, ginger-grenadine vinaigrette ミコノスサラダ mykonos salad  ベビーほうれん草にのせて (レッドオニオン、 キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、 フェタの代用食材) red onion, cucumber, tomato, kalamata olives, just like feta on baby spinach 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

サーモンのトルネード・グリル焼き *grilled salmon tournedos ペルーガレンズ豆の煮込み braised beluga lentils ビーフ・テンダーロインのバルメザンチーズ焼き *parmesan-crusted beef tenderloin モーレ・ネグロ・デミグラス・ソース、トリュフ風味セモリナニョッキ、バターナッツかぼ ちんの照り煮 mole negro demi-glace, truffled semolina gnocchi, glazed butternut squash 黄金色に揚げたウィンナー・シュニッツェル golden fried wiener schnitzel ポテトサラダ、レモン、ケッパー potato salad, lemon, capers	鶏肉とタロイモ葉の煮込み チキンファファ chicken fafa ココナッツミルク、生姜、ほうれん草、ピラフ coconut milk, ginger, spinach, rice pilaf
---	--

キヌア・クスクス quinoa couscous  スイートポテトのロースト、蒸しキヌア、ハリッサソース、コリアンダー roasted sweet potatoes, steamed quinoa, harissa sauce, cilantro フェットチーネ・パスタ fettuccine pasta 天然のスズキ、トマトとペペロンチーノの田舎風ソース wild sea bass, rustic tomato-peperoncino 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

2014年 | アジエンダ・アグリコーラ
ディ・メオ グレコ・ディ・
トゥーフォ DOCG (イタリア、
カンパーニア) 56

2014 | azienda agricola di meo
greco di tufo docg, campania,
italy 56

2016年 | クロスバーン バイ
ポール・ホプス ピノノワール
(カリフォルニア、ソノマ) 66

2016 | crossbarn by paul hobbs
pinot noir, sonoma, california 66



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

ペルーガレンズ豆の煮込み
braised beluga lentils

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

クスクス couscous

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

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER	
りんごとゴートチーズのタルトタタン apple-goat cheese tatin  パイ生地、バルサミコグレース puff pastry, balsamic glaze	
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	
2品目 SECOND COURSE	
地中海風 鶏肉の巾着包み mediterranean chicken purse 卵、アーモンド、レーズン eggs, almonds, raisins	
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	
 サーモンのトルネード・グリル焼き  grilled salmon tournedos	
ペルーガレンズ豆の煮込み braised beluga lentils	
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	

デザート DESSERT	
チョコレートのプロフィトロール chocolate profiteroles タヒチバナアイスクリーム tahitian vanilla ice cream	
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	
 ポリネシア風マグロのタルタル  polynesian-style tuna tartare レモン、ココナッツミルク lemon, coconut milk	
2品目 SECOND COURSE	
スイートポテトのクリームスープ sweet potato cream soup  タヒチスタイル tahitian-style	
主菜 ENTRÉE	
鶏肉とタロイモ葉の煮込み チキンファファ chicken fafa ココナッツミルク、生姜、ほうれん草、ピラフ coconut milk, ginger, spinach, rice pilaf	
デザート DESSERT	
チョコレートのプロフィトロール chocolate profiteroles タヒチバナアイスクリーム tahitian vanilla ice cream	

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

前菜 APPETIZER	
ミコノスサラダ mykonos salad  ベビーほうれん草にのせて (レッドオニオン、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、フェタ の代用食材) red onion, cucumber, tomato, kalamata olives, just like feta on baby spinach [180 / 15 / 5]	
2品目 SECOND COURSE	
チキンコンソメ・ションスリエール chicken consommé chancelière グリーンピースのロイヤル、トリュフ・ジュリエンヌ green pea royale, truffle julienne [50 / 4 / 0]	
主菜 ENTRÉE	
 サーモンのトルネード・グリル焼き  grilled salmon tournedos	
ペルーガレンズ豆の煮込み braised beluga lentils [480 / 22 / 5]	

デザート DESSERT	
キャロットケーキ   carrot cake ココナッツホイップ、パッションフルーツ coconut whip, passion fruit [240 / 10 / 2]	