

前菜 APPETIZER

ベビーシュリンプ-アボカドのカクテル
baby shrimp-avocado cocktail
マリー・ルイズソース
marie-louise sauce

フォアグラのミ・キュイテリース
foie gras mi-cuit terrine
アプリコットとマンゴーのチャツネ
apricot-mango chutney

サマーフルーツカップ
summer fruit cup 
ウソリキュール ouzo liqueur

サントリーニ風トマトケフテ
santorini tomato kefte 
ヨーグルトソース yogurt 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

コナツとスイートコーンのヴェルテー
スープ
coconut-sweet corn velouté 
ガーリック、コリアンダー
garlic, cilantro

ヘンリー4世のマルミット・ポトフ
marmite henry iv
牛肉、野菜、バゲットクルトン
beef, vegetables, baguette croutons

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

クレタ島ダコス・サラダ
cretan dakos salad 
トマト、フェタチーズ、オリーブ、
ケッパーの葉
tomatoes, feta, olives, caper leaves

シーザーサラダ風
cesarion salad 
ロメインレタス、クルトン、椎茸の醤油漬
け、オレンジとアーモンドのドレッシング
romaine lettuce, croutons, soy-marinated
shiitake mushrooms, orange-almond
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

ドーバーソール (ドーバ海峡産シタピラメ) のムニエル dover sole meunière
レモンバターソース、スイートリーク、パイ生地、ポテトのパセリバターソテー
lemon-butter sauce, sweet leeks, puff pastry, parsley potatoes

*ニューヨーク・ストリップロースのロースト *roasted new york strip loin
ヨークシャープディング、野菜付け合わせ、グレービーソース
yorkshire pudding, vegetable medley, natural gravy

ヨークラムレッグのロースト roast lamb leg
茄子と玉ねぎ詰め、オレガノ風味のフォンダンポテトシャープディング
aubergine-onion stuffing, oregano fondant potatoes

地鶏 free-range chicken
アミガサタケのクリーミーソース、ピラフ、野菜スティック
creamy morel mushroom sauce, rice pilaf, vegetable sticks

パッタイ pad thai 
ライスヌードル炒め、タマリンド、もやし、ブロッコリー、豆腐、ピーナッツ
stir-fried rice noodles, tamarind, bean sprouts, broccoli, tofu, peanuts

ペンネリガーテ penne rigate
仔牛肉のボロネーゼソース、ポルチーニマッシュルーム
veal bolognese sauce, porcini mushrooms

 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

2016年 | シャトー・モンテレーナ・
シャルドネ (カリフォルニア、ナバ
バレー) 99

2016 | château montelena
chardonnay, napa valley,
california 99

2016年 | イル・パラッツォーネ・
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
DOCG (イタリア、トスカーナ州) 92

2016 | il palazzone brunello
di montalcino docg, tuscany,
italy 92



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables
グリーンピース green peas

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

ポテトのパセリバターソテー
parsley potatoes

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

フォアグラのミ・キュイテリース foie gras mi-cuit terrine
アプリコットとマンゴーのチャツネ apricot-mango chutney
レナード・クロイッシュ、ピースポーター・ミヒェルスベルグ・リースリング、
カビネット (ドイツ、モーゼル) 10
leonard kreusch piesporter michelsberg riesling, kabinet, mosel, germany 10

2品目 SECOND COURSE

サントリーニ風トマトケフテ santorini tomato kefte
ヨーグルトソース  yogurt sauce
ソラール・ピエホ テンプラニーリョ (スペイン、リオハ) 10.5
solar viejo tempranillo, rioja, spain 10.5

主菜 ENTRÉE

ヨークラムレッグのロースト roast lamb leg
茄子と玉ねぎ詰め、オレガノ風味のフォンダンポテトシャープディング
aubergine-onion stuffing, oregano fondant potatoes
カサ・ヴィディス カベルネ・ソーヴィニヨン (チリ、アンタワラ) 9.5
casa vides cabernet sauvignon, antawara, chile 9.5

デザート DESSERT

チョコレート・シャーロット chocolate charlotte
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

サントリーニ風トマトケフテ santorini tomato kefte
ヨーグルトソース  yogurt sauce

2品目 SECOND COURSE

クレタ島ダコス・サラダ cretan dakos salad 
トマト、フェタチーズ、オリーブ、ケッパーの葉 tomatoes, feta, olives, caper leaves

主菜 ENTRÉE

ヨークラムレッグのロースト roasted lamb leg
茄子と玉ねぎ詰め、オレガノ風味のフォンダンポテトシャープディング
aubergine-onion stuffing, oregano fondant potatoes

デザート DESSERT

ギリシャヨーグルトのパフェ greek yogurt parfait
イチジクのコンポート fig compote

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

前菜 APPETIZER

サントリーニ風トマトケフテ santorini tomato kefte 
ヨーグルトソース yogurt sauce
[215 / 2 / 3]

2品目 SECOND COURSE

クレタ島ダコス・サラダ cretan dakos salad 
トマト、フェタチーズ、オリーブ、ケッパーの葉 tomatoes, feta, olives, caper leaves
[290 / 22 / 2]

主菜 ENTRÉE

ドーバーソール (ドーバ海峡産シタピラメ) のムニエル dover sole meunière
レモンバターソース、蒸しジャガイモ、野菜
lemon-butter sauce, steamed potatoes, vegetables
[260 / 13 / 4]

デザート DESSERT

ストロベリーとココナツの小さなクリームタルト
strawberry-coconut cream tartlet  
[250 / 10 / 2]