


## 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]