

## 前菜 APPETIZER

\*ドラドとマグロのセビーチェ
**\*dorado & tuna ceviche**  
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー  
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee

パパイヤ、マンゴー、パイナップルカクテル
**papaya, mango, pineapple cocktail**
カイピリーニャのマリネ
**caipirinha marinade**

ファラフェルのフリッター
**falafel fritters**
ハリッサ入りマヨネーズ、キュウリ、ミント、ケッパー
**harissa-mayo, cucumber, mint, capers**

ジャックのお気に入りソーセージ・リヨネーズ
**jacques' favorite sausage lyonnaise**  
ホットポテトサラダ
**warm potato salad**

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**

レタスのサラダ
**iceberg lettuce salad**
りんご、セロリ、ブルーチーズドレッシング
**apples, celery, blue cheese dressing**

サラ・ベルンハルトチキンコンソメ
**sarah bernhardt chicken consommé**  
エビ、チキンネル (鶏つみれ)、アスパラガス、タピオカ
**prawns, chicken quenelle, asparagus, tapioca**

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**

パッタイ風 生サラダ
**raw pad thai salad**
昆布麺、甘辛カシューナッツ
**kelp noodles, sweet spicy cashew**

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**

ポール・ボキューズ シェフのウィーン風仕立てアラスカ産ハリバット
**paul bocuse's alaskan halibut viennoise**  
パリジャンポテト、ニンジン
**parisienne potatoes, carrots**

\*アルゼンチン風のフランクステーキ
**\*argentinian flank steak**  
チミチュリソース、スイートポテトのフライ
**chimichurri, fried sweet potatoes**

\*ラムチョップのグリル
**\*grilled lamb chops**  
タイム入りジュソース、ガーリッククリーム、野菜キャセロール
**thyme jus, garlic cream, vegetable casserole**

\*鴨の胸肉ロースト
**\*roasted duck breast**  
ドフィネポテト添え、桃のロースト
**dauphine potatoes, roasted peach**

じゃがいも入りベジタブルカレー
**potato & vegetable curry**
バスマティ米、焼き立てパバダムブレッド
**basmati rice, freshly baked papadam bread**

ポルチーニマッシュルームのリゾット
**porcini mushroom risotto**

👉 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

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

2011年 | シャブリ・ドルーアン  
1級シャブリ (フランス、ブルゴーニュ) 73  
2011 | joseph drouhin chablis 1er cru, burgundy, france 73

2016年 | フローラ・スプリングストリロジー (カリフォルニア、ナババレー) 125

2016 | flora springs trilogy, napa valley, california 125

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。

南アメリカの料理  
Taste of South America

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。

野菜の盛り合わせ  
assorted vegetables

にんじんのグラッセ glazed carrots  
フランクのマッシュポテト  
franck's mashed potatoes

ベイクド・アイダホポテト  
baked idaho potato  
スイートポテトのフライ  
fried sweet 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。

## お料理・ワインの組み合わせ FOOD & WINE PAIRING

前菜 APPETIZER
\*ドラドとマグロのセビーチェ
**\*dorado & tuna ceviche**  
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー  
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee  
ピエシー・ソアーヴェ・クラシコ DOC (イタリア、ヴェネト) 10  
poesie soave classico doc, veneto, italy 10

2品目 SECOND COURSE  
ファラフェルのフリッター
**falafel fritters**
ハリッサ入りマヨネーズ、キュウリ、ミント、ケッパー
**harissa-mayo, cucumber, mint, capers**  
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  
\*鴨の胸肉ロースト
**\*roasted duck breast**  
ドフィネポテト添え、桃のロースト
**dauphine potatoes, roasted peach**  
レイモンド ヴィンヤード&セラー Rコレクション フィールド・ブレンド (カリフォルニア、ナババレー) 11  
raymond vineyard & cellar r collection field blend, napa valley, california 11

デザート DESSERT  
ホット・アップル・クランブル
**warm apple crumble**  
ブラックベリーのコンポート
**blackberry compote**  
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
\*ドラドとマグロのセビーチェ
**\*dorado & tuna ceviche**  
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー  
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee

2品目 SECOND COURSE  
コロンビアのサンコチョスープ
**colombian sancocho soup**  
牛肉、鶏肉
**beef, chicken**

主菜 ENTRÉE  
\*アルゼンチン風のフランクステーキ
**\*argentinian flank steak**  
チミチュリソース、スイートポテトのフライ
**chimichurri, fried sweet potatoes**

デザート DESSERT  
ベネズエラ産チョコレートシルクケーキ
**venezuelan chocolate silk cake**

👉 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**

前菜 APPETIZER
\*ドラドとマグロのセビーチェ
**\*dorado & tuna ceviche**  
泡立てたフムス、スイートパプリカ、焙煎コロンビアコーヒー  
hummus foam, sweet paprika, roasted colombian coffee  
[150 / 12 / 1]

2品目 SECOND COURSE  
サラ・ベルンハルト チキンコンソメ
**sarah bernhardt chicken consommé**  
エビ、チキンネル (鶏つみれ)、アスパラガス、タピオカ
**prawns, chicken quenelle, asparagus, tapioca**  
[60 / 1 / 0]

主菜 ENTRÉE  
\*ラムチョップのグリル
**\*grilled lamb chops**  
タイム入りジュソース、ガーリッククリーム、野菜キャセロール
**thyme jus, garlic cream, vegetable casserole**  
[485 / 26 / 7]

デザート DESSERT  
チョコレート・オレンジケーキ
**chocolate-orange cake**  
[300 / 15 / 2]