The GRAND DINING Room

前菜　APPETIZER

***キャビア　*caviar**
クラッシュド・フィンガリングポテト、レモンサワークリーム
crushed fingerling potatoes, lemon sour cream

ビーツの塩味ロースト カルパッチョ仕立て
salt-roasted beetroot carpaccio
トリュフ・ビネグレット
truffle vinaigrette

メロンボール　melon balls
ストリチナヤ・ウォッカ・シロップ
stolichnaya vodka syrup

***鴨フォアグラのエスカロペのソテー**
***sautéed duck foie gras escalope**
プロガステル風クレープ、ラズベリーとルバーブのコンポート
plougastel, raspberry-rhubarb compote

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

ロシア伝統料理のボルシチスープ
traditional russian borscht soup

チキンとトマトの冷製コンソメ マドリッド風
chilled chicken-tomato consommé madrilène
クリスピーな細長チーズスティック
crispy shoestring cheese sticks

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
砕いたデンマークブルーチーズ、ドライクランベリー
crumbled danish blue cheese, dried cranberries

ローマトマト・バイアス
roma tomato biais
チェリートマトのコンフィ
cherry tomato confit

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

スイートポテトとオート麦の薄生地タルト　sweet potato-oat tart fine
森のマッシュルーム、トリュフとチェダーチーズのソース
forest mushroom, truffle-cheddar sauce

***ビーフのウェリントン風　*beef wellington**
シラーズワインソース、トリュフポテト、野菜のブクティエール添え
shiraz wine sauce, truffle potatoes, vegetable bouquetière

ロックロブスター　rock lobster
ココナッツとハーブのクラスト、パイナップルのロースト、イエローカレーソース
coconut-herb crust, roasted pineapple, yellow curry sauce

チキン・アララキエフ　chicken à la kiev
グリーンピースのピューレ、玉ねぎの照り煮　green pea puree, glazed pearl onions

リコッタチーズとほうれん草のカネロニ　ricotta & spinach cannelloni
モッツァレラチーズ、フレッシュトマトソース　mozzarella, fresh tomato sauce

アルボリオ米のクリーミーリゾット　creamy arborio risotto
エビ、ズッキーニ　prawns, zucchini

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 | ファー・ニエンテ シャルドネ（カリフォルニア州ナパバレー、オークヴィル）131
2013 | far niente chardonnay, oakville, napa valley, california 131

2016年 | ケン・フォレスター・ジプシー・グルナッシュ・シラー（南アフリカ、ステレンボッシュ）88
2016 | ken forrester the gypsy grenache-syrah, stellenbosch, south africa 88

副菜　SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE

野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

グリーンピースのピューレ
green pea purée

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

バスマティワイルドライス
basmati wild rice

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。

メニュー | 変更される場合があります　PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

The GRAND DINING Room

お料理・ワインの組み合わせ
FOOD & WINE PAIRING

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

前菜　APPETIZER
ビーツの塩味ロースト カルパッチョ仕立て　salt-roasted beetroot carpaccio
トリュフ・ビネグレット　truffle vinaigrette
ジェルメーヌ レゼルヴ ブリュット（フランス、ランス）16.5
germaine reserve brut, reims, france 16.5

2品目　SECOND COURSE
***鴨フォアグラのエスカロペのソテー　*sautéed duck foie gras escalope**
プロガステル風クレープ、ラズベリーとルバーブのコンポート
plougastel, raspberry-rhubarb compote
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, kabinett, mosel, germany 10

主菜　ENTRÉE
***ビーフのウェリントン風　*beef wellington**
シラーズワインソース、トリュフポテト、野菜のブクティエール添え
shiraz wine sauce, truffle potatoes, vegetable bouquetière
ディーキン・エステート・シラーズ（オーストラリア、ビクトリア州）11.75
deakin estate shiraz, victoria, australia 11.75

デザート　DESSERT
タンザニア風とろとろチョコレートケーキ　molten tanzanian chocolate cake
キャラメルフィリング　caramel filling
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

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。

ロシアの料理　Taste of Russia

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。

前菜　APPETIZER
***キャビア　*caviar**
クラッシュド・フィンガリングポテト、レモンサワークリーム
crushed fingerling potatoes, lemon sour cream

2品目　SECOND COURSE
ロシア伝統料理のボルシチスープ　traditional russian borscht soup

主菜　ENTRÉE
チキン・アララキエフ　chicken à la kiev
グリーンピースのピューレ、玉ねぎの照り煮　green pea puree, glazed pearl onions

デザート　DESSERT
ストロベリー・ロマノフ　strawberry romanoff
チュイールのバスケット　tuile basket

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

［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、身体を潤し、健康をサポートすることを考えて作られています。

前菜　APPETIZER
ビーツの塩味ロースト カルパッチョ仕立て　salt-roasted beetroot carpaccio
トリュフ・ビネグレット　truffle vinaigrette
[135 / 7 / 5]

2品目　SECOND COURSE
ローマトマト・バイアス　roma tomato biais
チェリートマトのコンフィ　cherry tomato confit
[100 / 7 / 2]

主菜　ENTRÉE
ロックロブスター　rock lobster
ココナッツとハーブのクラスト、パイナップルのロースト、イエローカレーソース
coconut-herb crust, roasted pineapple, yellow curry sauce
[290 / 14 / 6]

デザート　DESSERT
ブルーベリーのトライフル　blueberry triffle
ココナッツホイップ、ショートブレッド・クランブル　coconut whip, shortbread crumble
[460 / 16 / 1]

メニュー | 変更される場合があります　PREVIEW MENU | SUBJECT TO CHANGE

GDR_DINNER_1219_13