

前菜 APPETIZER

*キヌア-野菜のタルタル
*quinoa-vegetable tartare
サーモン・グラブラックス(マリネ)、
シェリーピネガークリーム
salmon gravlax, sherry vinegar cream

野菜のカボナータ
vegetable caponata 
ロースト赤ピーマンのドレッシング
roasted red pepper dressing

ミモザ・フルーツカップ
mimosa fruit cup 
メープルシロップ、オレンジジュース
maple syrup, orange juice

豚肉の餃子、マンゴーサルサ
pork jiaozi, mango salsa
スイート&サワーソース
sweet & sour 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

野菜のタイ風グリーンカレー
ココナッツカレースープ
green thai vegetable
coconut curry soup 
絹ごし豆腐 silk tofu

チキンコンソメ・ベリーニ
chicken consommé bellini
パルメザンチーズとデュラム小麦のダイヤマ
ンド焼き
parmesan-semolina diamonds

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

大麦のサラダ barley salad 
カーネルコーン、ベルギーチコリ
kernel corn, belgian endive

レタスのサラダ iceberg lettuce salad
クリーミーなゴートチーズ、味噌とアンチョ
ビのドレッシング
creamy goat cheese, miso-anchovy 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

タラの切り身 海藻フレークがけ seaweed-flaked cod fillet
ズッキーニ、スタッフド・クラム、シャンパンソース
zucchini, stuffed clams, champagne sauce

*シャトーブリアンのローストビーフ *roasted chateaubriand
チョロンソース、じゃがいものソテー、アーティチョーク、エンドウ豆、ベーコン
choron sauce, sautéed potatoes, artichokes, peas, bacon

仔牛のピカタ・パルミジャーナ veal piccata parmigiana
フェンネルの煮込み、バター・クラッシュド・ポテト
braised fennel, butter crushed potatoes

黄金衣の鶏の胸肉 golden-cruste chicken breast
フォンティーナチーズ詰めほうれん草、アミガサタケ
fontina cheese stuffing, spinach, morel mushrooms

野菜のラザニア  vegetable lasagna
トマトソース、フレッシュジェノベーゼのソース tomato sauce, fresh genovese pesto

スパゲッティ spaghetti 
トマトソース、ブラックビーンボール、モッツアレラの代用食材
tomato sauce, black bean balls, just like mozza

 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-cruste rotisserie chicken
マッシュポテト、ロティのジュース 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

2010年 | レート グリュナー・ヴェ
ルトリーナー シュタイナグレント
(オーストリア、ドナウ) 62

2010 | leth grüner veltliner
steinagrund, donauland,
austria 62

2008 | シャトー・ランシュ・ムーサ
ポイヤック・グランクリュ5級(フラ
ンス、ボルドー) 119

2008 | château lynch-moussas
5ème cru classé pauillac,
bordeaux, france 119



副菜 SIDE DISH

常備メニュー
ALWAYS AVAILABLE



野菜の盛り合わせ
assorted vegetables

フェンネルの煮込み
braised fennel

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

クラッシュド・ポテト
crushed potatoes

パスタ(お好みのソース)
pasta, choice of sauce
トマト  | ジェノベーゼ  | ポロネーゼ
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

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

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。

イタリアの料理 Taste of Italy

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。

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

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、身体を調し、健康をサポート
することを考えて作られています。

4品+お勧め
Four courses + all suggested
グラスワイン wine by the glass
(20%割引) 20% discount

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

*キヌア-野菜のタルタル *quinoa-vegetable tartare

サーモン・グラブラックス(マリネ)、シェリーピネガークリーム
salmon gravlax, sherry vinegar cream
コルテ・ジャーラ・アレグリー・ピノ・グリージョ デッレ・ヴェネツィエIGT (イタリア、
ヴェネト州) 10
corte giara allegrini pinot grigio delle venezie igt, veneto, italy 10

2品目 SECOND COURSE

豚肉の餃子、マンゴーサルサ pork jiaozi, mango salsa
スイート&サワーソース sweet & sour sauce
ボワジ・ポリチェッラDOC (イタリア、ヴェネト州) 10.5
poesie valpolicella doc, veneto, italy 10.5

主菜 ENTRÉE

*シャトーブリアンのローストビーフ *roasted chateaubriand

チョロンソース、じゃがいものソテー、アーティチョーク、エンドウ豆、ベーコン
choron sauce, sautéed potatoes, artichokes, peas, bacon
パラドゥッチ スモール・ロット・ブレンド・メルロー(カリフォルニア、メンドシーノ) 10.5
parducci small lot blend merlot, mendocino, california 10.5

デザート DESSERT

チョコレートとヘーゼルナッツのホットプディング warm chocolate-hazelnut pudding
シャトー・デ・ザルム(フランス、ゾーテルヌ) 10
château des ormes, sauternes, france 10

グローバルメニュー GLOBAL CUISINE

前菜 APPETIZER

野菜のカボナータ vegetable caponata 
ロースト赤ピーマンのドレッシング roasted red pepper dressing

2品目 SECOND COURSE

チキンコンソメ・ベリーニ chicken consommé bellini
パルメザンチーズとデュラム小麦のダイヤモンド焼き
parmesan-semolina diamonds

主菜 ENTRÉE

仔牛のピカタ・パルミジャーナ veal piccata parmigiana
フェンネルの煮込み、バター・クラッシュド・ポテト
braised fennel, butter crushed potatoes

デザート DESSERT

パンナコッタ panna cotta
カラメルソース caramel sauce

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

前菜 APPETIZER

*キヌア-野菜のタルタル *quinoa-vegetable tartare
サーモン・グラブラックス(マリネ)、シェリーピネガークリーム
salmon gravlax, sherry vinegar cream
[115 / 7 / 1]



2品目 SECOND COURSE

野菜のカボナータ vegetable caponata 
ロースト赤ピーマンのドレッシング roasted red pepper dressing
[195 / 11 / 4]

主菜 ENTRÉE

タラの切り身 海藻フレークがけ seaweed-flaked cod fillet
ズッキーニ、スタッフド・クラム、シャンパンソース
zucchini, stuffed clams, champagne sauce
[310 / 16 / 4]

デザート DESSERT

洋梨のカベルネ&ポートワイン・コンポート  
cabernet & port wine poached pears
[310 / 10 / 6]