

## 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モンド  
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

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

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

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、ソーテルヌ) 10  
château des ormes, sauternes, france 10

デザート DESSERT  
パンナコッタ panna cotta  
カラメルソース caramel sauce

【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、身体を調し、健康をサポート  
することを考えて作られています。

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]

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]

## 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、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

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]