The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

ココナッツ・フローティング・アイランド
coconut floating island
柚子ソース　yuzu sauce

ストロベリー・チーズケーキ
strawberry cheesecake

アーモンド・クロカント
almond croquant
ピスタチオのムース　pistachio mousse

チョコレート・ブラウニー
chocolate brownie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

マンゴーと餅米のスイーツ
mango sticky rice
[180 / 7 / 2]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

レモンタルト
lemon tart

フルーツの砂糖漬け
plombière

ラズベリー
raspberry

シャーベット
SORBET

パッションフルーツ
passion fruit

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

パプア・チョコレート・ボルケーノ
papuan chocolate volcano
パッションフルーツ、溶岩キャラメル
passion fruit heart, caramel lava

ガトー・サンオノーレ
gateaux saint-honoré
シュー生地、クリーム　choux pastry, cream

アイスカプチーノ・パフェ
ice cappuccino parfait

アップル・クランブル・パイ
apple crumble pie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CanyonRanch
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

サマーブレッド・プディング
summer bread pudding
ベリー果実、バニラソース
berries, vanilla sauce
[130 / 6 / 1]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

クリームブリュレ
crème brûlée

グラン・マルニエ
grand marnier

バニラ
vanilla

シャーベット
SORBET

ピンクグレープフルーツ
pink grapefruit
カンパリ
campari

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

ウィーン風アップル・シュトゥルーデル
viennese apple strudel

ミルダのココナッツ・チーズフラン
milda's coconut cheese flan

ホワイト・チョコレートのムースケーキ
white chocolate mousse cake
ベリーコンポートのフィリング
berry compote filling

ニューヨーク・チーズケーキ
new york cheesecake

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

ココバニラのカシューナッツ・クリームブリュレ
coco-vanilla cashew crème brûlée
[170 / 7 / 0]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

スイスモカ
swiss mocha

ミントチョコレート
mint chocolate

バナナ
banana

シャーベット
SORBET

マンゴージンジャー
mango-ginger

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

ヴァローナ・グアナラのチョコレートスフレ
valrhona guanaja chocolate soufflé
カカオニブ　cacao nibs

スパイス風味のババオラム
spiced baba au rhum
タヒチバニラアイスクリーム
tahitian vanilla cream

キャロットプディングのクレープ包み
carrot pudding stuffed crêpes
カルダモンアイスクリーム
cardamom ice cream

キーライムパイ　key lime pie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

バナナフォスター　bananas foster
[155 / 4 / 2]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

スパイス風味のブレッド & 洋梨
spiced bread & pear

ココナッツ・マカロン
coconut macaroon

コーヒー
coffee

シャーベット
SORBET

ストロベリー
strawberry

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

チョコレート・ケーキ (小麦粉不使用)
パッション・フルーツのシャーベット
flourless chocolate cake
passion fruit sorbet

小さな柑橘類のタルト　citrus tartlet
ピスタチオ・クリーム　pistachio cream

カリブ海風ムースケーキ
caribbean mousse cake
シナモン味のフルーツコンポート
cinnamon fruit compote

ニューヨーク・チーズケーキ
new york cheesecake

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

アップル・オートミール・クランブル
apple oatmeal crumble
バニラ・アイスクリーム　vanilla ice cream
[180 / 3 / 5]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

バノフィー
banoffee

ピニャコラーダ
piña colada

ピーチ
peach

シャーベット
SORBET

ラズベリーとアプリコット
raspberry-apricot

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

オレンジとスパイスのブリオッシュケーキ
orange-spiced brioche cake
ナッツとフルーツのコンポート、フランスメレンゲ
nutty fruit compote, french meringue

チョコレート・ムースクリームブリュレ・ケーキ
chocolate mousse crème brûlée cake

クレマカタラーナ　crema catalana

チョコレート・ブラウニー
chocolate brownie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

オレンジクリームチーズ
orange cream cheese
ショートブレッド・クッキー、ラズベリー
shortbread cookie, raspberries
[180 / 7 / 3]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

ミルクチョコレートブラウニー
milk chocolate brownie

ピスタチオ
pistachio

ラムレーズン
rum raisin

シャーベット
SORBET

カシス
cassis

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

クリスピー・アップルタルト
crisp apple tart

ミルク・チョコレート ムースケーキ
milk chocolate mousse cake
キャラメル・ガナッシュ
caramel ganache

ココナッツ・タピオカ・クリーム
coconut tapioca cream
マンゴーのピュレソース　mango coulis

バニラ・クリームブリュレ
vanilla crème brûlée

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

チョコレート・バクラバ
chocolate baklava
[90 / 1 / 3]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

ドゥルセ・デ・レチェ
dulce de leche

バター・ピーカン
butter pecan

シナモン
cinnamon

シャーベット
SORBET

マンゴージンジャー
mango-ginger

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

焼きバナナ、マカダミアナッツ・プディング
baked banana, macadamia nut pudding
ラムレーズン・アイスクリーム
rum raisin ice cream

チョコレート・ムースタルト
chocolate mousse tart

マダガスカル風バニラシャーロット
madagascar vanilla charlotte
ワイルドベリーのコンポート
wild berry compote

キーライムパイ　key lime pie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

プルガステル風焼きりんご
baked apple plougastel
ココナッツ・シャンティリー・ソース
coconut chantilly
[170 / 7 / 0]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

ヌガー
nougat

ブラックフォレスト
black forest

ストロベリー
strawberry

シャーベット
SORBET

ココア
cocoa

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

チョコレートのプロフィトロール
chocolate profiteroles
タヒチバニラアイスクリーム
tahitian vanilla ice cream

フレンチレモン小さなメレンゲのタルト
french lemon meringue tartlet

バスク風チーズケーキ
bavarian cheesecake

チョコレート・ブラウニー
chocolate brownie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

キャロットケーキ　carrot cake
ココナッツホイップ、パッションフルーツ
coconut whip, passion fruit
[155 / 4 / 2]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

マカダミア
ロッキーロード
macadamia
rocky road

ティラミス
tiramisú

バナナ
banana

シャーベット
SORBET

パッションフルーツ
passion fruit

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

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

チョコレート・シャーロット
chocolate charlotte

バニラとラズベリーのヴァシュラン
vanilla-raspberry vacherin

ニューヨーク・チーズケーキ
new york cheesecake

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CanyonRanch
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

ストロベリーとココナッツの小さなクリームタルト [130 / 6 / 1]
strawberry-coconut cream tartlet [130 / 6 / 1]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

塩キャラメル
salted caramel

ストロベリー
strawberry

コーヒー
coffee

シャーベット
SORBET

パイナップル
pineapple

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

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

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

スパイスとオレンジのムースケーキ
spiced-orange mousse cake
ジンジャーマーマレード
ginger marmalade

キーライムパイ　key lime pie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド ・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CanyonRanch
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

チョコレート・オレンジケーキ
chocolate-orange cake
[180 / 7 / 2]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

ストロベリーチーズケーキ
strawberry cheesecake

ピスタチオ
pistachio

ラズベリー
raspberry

シャーベット
SORBET

パッションフルーツ
passion fruit

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

柚子風味のチョコレートムース
yuzu chocolate mousse
ヘーゼルナッツのクロカント
hazelnut croquant

キャラメル・ポップコーン・エクレア
caramel popcorn éclair

アーモンドビスケット　almond biscuit
パッションフルーツ・クリーム、アプリコット
passion fruit cream, apricots

アップル・クランブル・パイ
apple crumble pie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH

[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

パイナップルのカルパッチョ
pineapple carpaccio
柚子シロップ、フェタの代用食材、ザクロ、タジンスパイス
yuzu syrup, just like feta, pomegranate, tajine spices
[180 / 7 / 7]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

ラズベリー
raspberry

ピーナッツバター
peanut butter

プラリネ
praline

シャーベット
SORBET

グアバ
guava

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

デザート　DESSERT

グラン・マルニエ・スフレ
grand marnier soufflé

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

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

キーライムパイ　key lime pie

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

ブルーベリーのトリフル
blueberry trifle
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
[90 / 1 / 3]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

チェリーバニラ
cherry vanilla

プラリネ
praline

洋梨
williams pear

シャーベット
SORBET

マンゴージンジャー
mango-ginger

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥イチジクのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry figs, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

オセアニア・イブニングのスペシャルコーヒー
OCEANIA EVENING SPECIALTY COFFEE

ザ・グランドカフェ　the grand café 6.50
バーテンダー厳選のリキュール、コーヒー、生クリーム
Our bartender's liqueur selection, coffee, fresh cream

The GRAND DINING Room

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

レッドカラントのムースケーキ
red currant mousse cake
りんごのコンフィ　apple confit

パンナコッタ　panna cotta
キャラメル・ソース　caramel sauce

クリームブリュレ　crème brûlée

季節のフレッシュ・フルーツ・プレート
seasonal fresh fruit plate

ホームメイド・クッキー & プチフール
homemade cookies & petits fours
ご要望に応じて承ります
available upon request

CANYONRANCH
[カロリー / 脂肪 (g) / 食物繊維 (g)]
[calories / fat grams / fiber grams]

洋梨のカベルネ & ポートワイン・コンポート
cabernet & port wine poached pears
[180 / 3 / 5]

アイスクリーム
ICE CREAM

バニラ
vanilla

チョコレート
chocolate

スペキュラース
speculoos

カプチーノ キャラメルトリュフ
capuccino caramel truffle

ピスタチオ
pistachio

シャーベット
SORBET

ブラッドオレンジ
blood orange

オセアニア・チーズプレート　OCEANIA CHEESE PLATE
当クルーズシェフのグルメセレクション　Our chef's gourmet selection

チーズ名称 | チーズ名称 | チーズ名称
cheese name | cheese name | cheese name

アップル & マンゴーチャツネ、今日のケーキ、乾燥ナツメヤシのクラッシュ、ぶどう、セロリ
apple & mango chutney, cake of the day, pressed dry dates, grapes, celery

植物性　plant-based

The GRAND DINING Room

食後のお飲み物　AFTER-DINNER DRINKS

スペシャルコーヒー
SPECIALTY COFFEES

アスペン・コーヒー　aspen coffee 9
ベイリーズ、フランジェリコ、カルーア、コニャック、コーヒー、生クリーム
baileys, frangelico, kahlúa, cognac, coffee, fresh cream

本格アイリッシュ・コーヒー 9
traditional irish coffee 9
アイリッシュ・ウイスキー、コーヒー、生クリーム
irish whiskey, coffee, fresh cream

フレンチキス　french kiss 9
グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

トスカーナ　toscana 9
グラッパ、フランジェリコ、コーヒー、生クリーム
grappa, frangelico, coffee, fresh cream

カフェ・オセアニア　café oceania 9
アマレット、グラン・マルニエ、コニャック、コーヒー、生クリーム
amaretto, grand marnier, cognac, coffee, fresh cream

リキュール
LIQUEURS

カルーア 10
kahlúa 10

ティア・マリア 10
tia maria 10

グラッパ 10.5
grappa 10.5

ドランブイ 10
drambuie 10

ベイリーズ 10.5
baileys 10.5

コアントロー 10.5
cointreau 10.5

フランジェリコ 10.5
frangelico 10.5

サンブカ 10.5
sambuca 10.5

アマレット 10.5
amaretto 10.5

グラン・マルニエ 10.5
grand marnier 10.5

デザート　DESSERT

キーライムパイ　key lime pie

ニューヨーク・チーズケーキ
new york cheesecake
ラズベリーのピュレソース
raspberry coulis

アップルパイ　apple pie
タヒチバニラ・アイスクリーム
tahitian vanilla ice cream

小さなアーモンドとルバーブのタルト
almond rhubarb tartlet

小さなワイルドベリー・タルト
wild berry tartlet
シャンティリー・クリーム
chantilly cream

チョコレート・ムース
chocolate mousse
ラズベリーのピュレソース
raspberry coulis

パンナコッタ　panna cotta
ワイルドベリーのコンポート
wild berry compote

カプチーノ・パフェ
cappuccino parfait
チョコレート・ソース
chocolate sauce

チェリー・クラフティ
cherry clafoutis
アプリコットのピュレソース
apricot coulis

チョコレート ブラウニー
chocolate brownie
タヒチバニラアイスクリーム
tahitian vanilla ice cream

アイスクリーム
ICE CREAM

本日のノンシュガーフレイバー
no-sugar-added flavor of the day