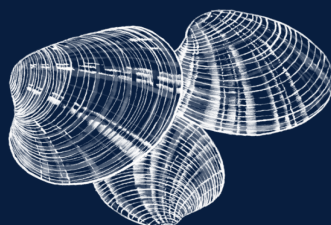


DINNER



STARTERS

前菜

1.

WHITE FISH CEVICHE*

with red onion, lemon and coriander,
over sweet pepper coulis

白身魚のセヴィーチェ*
赤玉ねぎ、レモン、パクチーと
パプリカソース



2.

⑤ AUBERGINES PARMIGIANA NEAPOLITAN-STYLE

fried aubergines au gratin with basil
tomato sauce and mozzarella

茄子の Parmigiana (ナポリ風)
茄子のグラタン バジルトマトソースと
モッツアレラチーズをのせて



3.

RAW HAM

with mozzarella, cherry tomatoes and basil

生ハム、モッツアレラチーズ、チェリートマト、バジル

SALAD & SOUPS

サラダ&スープ

4.

⑤ NORDIC SALAD

iceberg lettuce, watercress, radish,
cherry tomatoes, shredded carrots

北歐風サラダ - アイスバーグ レタス、クレソン、ラ
ディッシュ、チェリートマト、ニンジンの細切り



HONEY MUSTARD EMULSION

ハニーマスタードドレッシング

5.

⑤ FIRE-ROASTED TOMATO CREAM SOUP

mozzarella and basil pesto

ローストトマトのクリームスープ
モッツアレラチーズとバジルのペスト



6.

⑤ CREAM OF CORN SOUP

コーンスープ

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

7.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

bronze-die durum-wheat pasta with musels
clams, calamari, shrimps and parsley emulsion

シーフードパスタ -
ブロンズダイスのデュラム小麦パスタ、二枚貝、イ
カ、エビ、パセリのエマルジョンとともに



8.

⑤ BEETROOT RISOTTO

light Gorgonzola fondue, Parmesan shavings

ビーツのリゾット - あっさりしたゴルゴンゾーラの
フォンデュ、パルメザンチーズのスライス



9.

⑤ SPAGHETTI WITH BASIL TOMATO SAUCE

バジルトマトソースのスパゲッティ

10.

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE

ボロネーゼ

⑤ SPAGHETTI WITH BASIL TOMATO SAUCE

バジルトマトソースのスパゲッティ

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE

ボロネーゼ

MAIN COURSES

メインコース

11.

TAISHO FRIED SHRIMP

tartare sauce, garden salad and tomato

海老フライ

タルタルソース、野菜サラダ、トマト



12.

GRILLED RIBEYE STEAK CHIMICHURRI*

marinated with herbs and garlic, roasted sweet peppers, sautéed potatoes, relish of onion, jalapeno and parsley

リブアイステークのグリル*
チミチュリソースをかけて



13.

PORK LOIN FILLED WITH GRANA PADANO CHEESE

sweet-and-sour spring onions, green beans with bacon, roast potatoes

グラナパダーノチーズを詰めたポークロイン
甘酸っぱいネギ、サヤインゲン、
ベーコン、ローストポテト



14.

STEWED LEGUMES TUSCAN-STYLE

red and white beans, lentils, carrots, aubergines and spring onions, toasted baguette

トスカーナ風豆のシチュー
白と赤のインゲン豆、レンズ豆、ニンジン、
ナス、スプリングオニオン、トーストしたバゲット



15.

GRILLED OR STEAMED SALMON FILLET*

with extra virgin olive oil, lemon and parsley

鮭のグリルまたは蒸し焼き*
エクストラバージンオリーブオイル、レモン、パセリ

16.

CHICKEN IN MIRIN TERIYAKI SAUCE

potato purée and buttered green beans

鶏肉の照り焼き
ポテトピューレ、いんげんのバター炒め

17.

HAMBURGER STEAK*

with roasted potatoes and buttered mixvegetables, (ponzu or demi-glace sauce)

ハンバーグステーキ*
ポテトと野菜のソテーを添えて
(ポン酢またはデミグラスソース)

BREAD & RICE

パン&ライス

SLICE BAGUETTE

フランスパン

HONEY WHEAT BREAD WITH CRANBERRIES

クランベリー入りはちみつ小麦パン

SOFT BREAD ROLLS

ロールパン

OLIVE OIL FOCACCIA

オリーブオイルのフォカッチャ

CHEESE GRISSINI

チーズのグリッシーニ

STEAMED JAPANESE RICE ZAKKOKUMAI

white rice or multi-grain rice
ライス または 雑穀米

DESSERTS

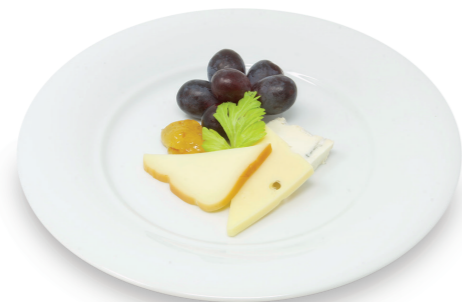
デザート

18.

CHEESE SELECTION

with grapes and marmalade

チーズの盛り合わせ
ブドウとマーマレード添え



19.

COCONUT PISTACHIO DACQUOISE

coconut biscuit, pistachio mousseline,
raspberry coulis

ココナッツダックワーズ
ピスタチオ、ラズベリーソース



20.

SACHERTORTE

Austrian chocolate cake with apricot filling

ザッハトルテ
オーストリアのチョコレートケーキ、
アプリコット入り



21.

FRESH FRUIT SALAD WITH MINT

vanilla ice cream

ミント付きフレッシュフルーツ
バニラアイスクリーム



22.

SELECTION OF ICE CREAM & FRUIT SORBETS

ask your waiter for our assortment of ice cream & sorbets

本日のアイスクリームまたはシャーベット

アイスクリームとシャーベットの種類は、ウェイターにお尋ねください

23.

SELECTION OF ICE CREAM

ask your waiter for our daily selection

アイスクリーム 砂糖不使用

本日のスペシャルは、ウェイターにお尋ねください

24.

FRESH FRUIT PLATE

フレッシュフルーツの盛り合わせ



NO SUGAR ADDED
砂糖不使用



VEGETARIAN
ベジタリアン



VEGAN
ビーガン

If you have any allergy or sensitivity to specific foods, please notify our staff before ordering.
特定の食材に対してアレルギー等をお持ちの場合は、ご注文の前に給仕長にお申し付けください。

*Public health advisory: Consuming raw or undercooked meats (poultry, beef, lamb, pork, etc.), seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*肉類、シーフード、甲殻類、卵を、生あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、
お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。

BEVERAGES

お飲み物

BEERS

ビール

The Premium Malt's Suntory / サントリープレミアムモルツ	US\$7.5
Asahi / アサヒ	US\$7.5
Budweiser / バドワイザー	US\$7.5
Suntory Non-alcoholic / ノンアルコールビール	US\$7.5
Heineken / ハイネケン	US\$7.5

SOFT DRINKS

ソフトドリンク

Coca Cola / コカ・コーラ	US\$3.5
Sprite / スプライト	US\$3.5
Fanta / ファンタ	US\$3.5
Ginger Ale / ジンジャーエール	US\$3.5
Caplico / カルピスウォーター	US\$4.5
Still Mineral Water / ミネラルウォーター	US\$5.5
Sparkling Mineral Water / スパークリングウォーター	US\$5.5
Fruit Juices by the glass / フルーツジュース	US\$3.5
Suntory Green Iemon Tea / サントリー緑茶いえもん伊右衛門	US\$4
Suntory Oolong Tea / サントリー烏龍茶	US\$4.5
Caffeine-free Iced Tea / 爽健美茶	US\$4.5
Unsweetened Iced Tea / 無糖午後の紅茶	US\$4

*Please select wine from the wine list menu.

*ワインはワインリストからお選びください。

Guests under legal drinking age respective of the country are not permitted to purchase or consume alcohol.
15% Beverage gratuities automatically added to all Guests without a beverage package and to items excluded
from respective package.

未成年のお客様によるアルコール飲料の購入または飲酒は禁止されています。

ドリンクパッケージをご利用でないお客様、および各パッケージから除外された商品には15%のサービス料が
加算されます。



MSCクルーズは、お客様に最高品質の食材をご提供できるよう最善の注意を払っておりますが、一部の料理に冷凍食材を使用する場合もございます。食材の品質を損なわないよう細心の注意を払った方法で解凍しています。肉類、シーフード、甲殻類、卵を生、あるいは十分に加熱していない料理を選択された場合、お客様によっては体調不良を起こすリスクが高まる場合があります。

また、全てのメニューは、食材の入荷状況により変更される場合があります。全料理とも、減塩または無塩でもご用意できます。

MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. We advise that eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. All menus are subject to change depending on product availability. The complete list of food ingredients from the menu items is available upon request. For low-sodium diet please contact your Head Waiter or Restaurant Manager.