

DINNER



STARTERS

前菜

1.

SEAFOOD & VEGETABLE POTSTICKER COMBO

Oriental mustard dip

海鮮と野菜の東洋餃子
オリエンタルマスタードのディップで



2.

VITELLO TONNATO*

carpaccio of thin sliced veal loin, coated in a emulsion of tuna, caper, anchovy, lemon juice and extra virgin olive oil with herbs

ヴィテッロ トンナート*

仔牛のカルパッチョ、ツナ、ケイパー、アンチョビ、レモンジュースとハーブ付きのエキストラバージンオリーブオイル



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 WILLIAMS SALAD

mixed greens, pears, celery, caramelised walnuts

ウィリアムズサラダ

ミックスグリーン、梨、セロリ、キャラメライズしたクルミ入り



CARROT ORANGE DRESSING

ニンジンとオレンジのドレッシング

5.

⑤ CARROT GINGER SOUP

lavoured with coconut milk

キャロットジンジャースープ
ココナッツミルク風味



6.

⑤ CREAM OF CORN SOUP

コーンスープ

PASTA & RISOTTO

パスタ&リゾット

7.

LINGUINI WITH SEAFOOD RAGOUT

confit lemon, artichoke pesto

リングイネ シーフードラガー添え
レモン、アーティチョークのペースト



8.

⑤ RISOTTO PRIMAVERA

creamy rice with diced garden vegetables and Parmigiano Reggiano

春野菜のリゾット

パルミジャーノレッジャーノのせ



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

スパゲッティボロネーゼ

MAIN COURSES

メインコース

11.

HALIBUT ON MOUSSELINE CARROTS*

roasted sweet potatoes, pickled carrots,
coconut chilli foam

白身魚のムースリーヌニンジン添え*
ジャガイモ、ニンジン、ココナッツチリフォーム



12.

GRILLED BEEF SIRLOIN OROSHI*

ponzu sauce, fried aubergines and mushrooms

サーロインステーキ*
おろしポン酢、揚げ茄子、茸



13.

TURKEY ESCALOPE WITH LEMON AND PINK PEPPER

vegetable rice pilaf

ターキーのエスカロップ、レモンとピンクペッパー
野菜のライスピラフ

14.

① TOFU MORSELS

vegetables in soy sauce and sesame

ひとくち豆腐
ごまと醤油を和えた野菜とともに



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

KORNSPITZ WHOLE- MEAL BREAD WITH SUNFLOWER SEEDS

コルンシュピッツブレッドヒマワリ
の種の入った全粒粉パン

SOFT BREAD ROLLS

ロールパン

OLIVE OIL FOCACCIA

オリーブオイル

WILD FENNEL GRISSINI

フェネルのグリッシーニ

STEAMED JAPANESE RICE ZAKKOKUMAI

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

DESSERTS

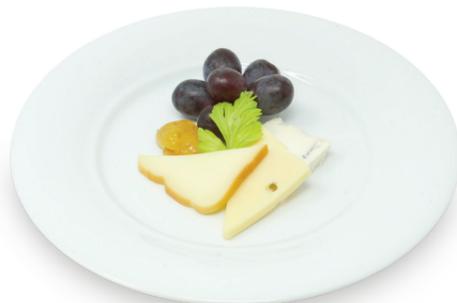
デザート

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.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE CAKE

wild berries

ホワイトチョコレートムースケーキ
ワイルドベリー添え



20.

BLACK FOREST CHERRY GATEAU

flavoured with kirsch

ブラックフォレストケーキ



21.

ARROZ CON LECHE

cinnamon rice pudding

アロス・コン・レचे
シナモンライスプリン



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.