

メニュー一例

お食事アイテム

- ミートローフ BBQ ソース
- ローストポークロイン アルロネーズソース
- 白身魚と野菜ののスチーム ナージュソース
- 鱈のベイクトマトハーブバター
- ブロッコリーとカリフラワーのポテトグラタン
- ビーフシチュー
- バターライス
- バジルクリームソースのニョッキ

カーヴィング&ライブステーション

- ローストビーフサーロイン タイムガーリックソース
- ローストチキン ジブレットグレービーソース
- ロブスターとエビのパスタ アメリケーヌソース

スープ&ブレッド

- ポロネギとポテトのスープ
- バゲット、ライ麦のグリーンレーズンブレッド、ハウレンソウのロールパン、ソフトロール、ドライトマトとオリーブのフォカッチャ

オン・アイス シーフード

- 蟹ミソのフランとコンソメジュレ
- シーフードサラダ
- 塩鱈のブランダード

シェフズサラダ

- シーザーサラダ
- 鴨とアボカド、ゴマのサラダ
ルッコラ、ケール、ラディッシュ イチジクビネガードレッシング
マリネしたタコと蕪、大根のサラダ 柚子の香り
青海苔のジェノベーゼ、春菊、パルメザンチーズ
- 蕎麦米と貝類のアンサンブル 和風ジュレ 和風ビネグレット
- ラディッシュとリンゴのサラダ ラスベリービネガー風味
- ビーツと人参のサラダ オレンジ&ヘーゼルナッツヴィネグレット

サラダバー

- 10種のフレッシュ野菜
- 13種のコンディメント

メニュー一例

チーズステーション・シャルキュトリー

- ブルーチーズ
- カッテージチーズ
- オリーブオイル、ピンクソルト、ブラックペッパー
- ベラ・ロディ・ラスパデュ-ラ (イタリアのチーズ)
- 牛もも肉の燻製 ラビゴットソース
- チキンガランティーヌとキノコのペースト いちごケチャップと乾燥オリーブ
- モルタデッラソーセージ

スイーツ

- キャラメルマロンムース
- ラズベリームース、苺
- クリスマス ノエル ケーキ
- ショートケーキ、季節のフルーツ
- ショコラ オレンジ パウンド ケーキ
- ピスタチオ アプリコット タルト
- シナモン パンナコッタ
- アールグレイのゼリーとオレンジ
- プラリネクリーム ティラミス
- フルーツ サラダ
- チョコレート ファウンテン
- アイスステーション