

Captain's Gala Dinner

船長のお別れ祭典ディナー

2014年2月8日 土曜日 日本、横浜に向け終日航行
クリスタル・セレニティ、クリスタル・ダイニングルーム

Maitre d'Hotel Mario Gallo
メートルディ マリオ・ガロ

Executive Chef Franz Weiss
エグゼクティブ・シェフ フランツ・ワイス

クリスタル・セレニティの士官、スタッフ、乗組員を代表し、
皆様が船上で素晴らしいひとときを過ごされたことを祈りつつ、お別れではなく、
船上での再会を心より楽しみにして、ご挨拶申し上げます。

指揮官、ビルガー・J・ポーランド船長

VEGETARIAN SELECTIONS

ベジタリアン・メニュー

The Captain's Salad 船長のサラダ 柑橘フルーツ&シャンパン・ドレッシング
ベビーグリーン、ヒカマ、キュウリ、カリフラワー、エノキ茸、メロンボール、茄子チップス

Cream of Asparagus アスパラガスのクリームスープ レモン・クルトン入り

Irish Cobbler Potato Torte アイリッシュ・コブラー・ポテト・トルテ
キノコ&シエブル・チーズ、エシャロットジャム、カシス&ビート(根菜)ソース

Apple Crumble Tart アップルクランブル・タルト バニラ・アイスクリーム

ON THE LIGHTER SIDE

ライト・メニュー

低コレステロール、低脂肪、低炭水化物、塩分控えめのお料理も、以下の通りご用意しています。

Double Beef Consommé ダブル・ビーフ・コンソメスープ チャイブ・ムース、トリュフ、椎茸

Broiled King Crab Legs タラバ蟹脚のあぶり焼き ガーデン野菜、ワイルドドライス

Refreshing Kir Royal Sherbet キール・ロワイヤル・シャーベット

APPETIZERS 前菜

- 1) White Sturgeon Caviar 白チョウザメのキャビア “クラシック・トランスモンタナス”
サワークリーム、卵とタマネギのみじん切り、メルパトースト、そば粉パンケーキ添え
- 2)*Chicken Liver Parfait 鶏レバーのパルフェ、黒トリュフ風味
洋ナシのコンフィ、貴腐ワイン・ゼリー、温ブリオッシュ添え
- 3)*Gratinated Oyster “Rockefeller” 牡蠣のロックフェラー風グラタン

HEAD SOMMELIER'S SUGGESTIONS ヘッドソムリエのお勧めワイン

無料白ワイン: Chardonnay, Beringer, Napa Valley 2011

無料赤ワイン: Cabernet Sauvignon, Edge, Napa Valley 2011

無料デザートワイン: Spätlese Cuvee, Kracher, Burgenland, Austria 2011

有料白ワイン: Chablis, Premier Cru, “Mont de Milieu,” Corinne et Jean-Pierre Grosset 2008 \$ 50.00

有料赤ワイン: Merlot, Beringer Vineyards, Bancroft Ranch Vineyard, Napa Valley 2006 \$95.00

その他各種ご用意しています。ソムリエに有料ワインリスト(Connoisseur Wine List)をお尋ねください。

SOUP & SALAD

スープ & サラダ

1) Cream of Asparagus アスパラガスのクリームスープ レモン・クルトン入り

2) Double Beef Consommé ダブル・ビーフ・コンソメスープ

チャイブ・ムース、トリュフ、椎茸、パイドームのせ

減塩スープもご用意しています。ウェーターに「ロー・ソーディアム (Low Sodium)」とご注文ください。

3) The Captain's Salad 船長のサラダ 柑橘フルーツ&シャンパン・ドレッシング

ベビーグリーン、ヒカマ、キュウリ、カリフラワー、エノキ茸、メロンボール、茄子チップス

Today's Special Dressings: 通常ドレッシングの他本日は次の特製ドレッシングもご用意しています

1) Fat-Free Raspberry-Balsamic 無脂肪ラズベリー&バルサミコ

2) Low Calorie Citrus-Champagne 低カロリー 柑橘フルーツ&シャンパン

PASTA SPECIAL

パスタ・スペシャル

Capellini カッペリーニ(極細ロングパスタ)

トリュフ風味ブロッコリー・ペストソース和え、白豆、新ジャガ、貝柱入り

メインコース(Main Fare)として、または少量で前菜や副菜として(Appetizer)ご注文いただけます。

SALAD ENTRÉE

サラダのアントレ

*Veal & Crab Salad 仔牛フィレ肉&タラバ蟹脚あぶり焼きのせサラダ

ミックスグリーン、アスパラガス、リンゴ、ビート、熟成シェリー酒&クルミ・ビネグレット

MAIN FARES

メインコース

1) Broiled King Crab Legs タラバ蟹脚のあぶり焼き

レモン溶かしバター、オランダーズソース、サフランライス・ピラフ、ガーデン野菜

2) *Pink Roasted Supreme of Wild Pheasant キジ肉のピンク・ロースト

芽キャベツ、ベビービート(根菜)、エシャロット・ジャム、カシス&ビート・ソース

3) *72-Hours Prime Beef "Persille" プライム・ビーフの72時間ロースト "ペルシエ"

ダッチェスポテト、野菜のロースト、黒トリュフバター、粒胡椒ソース

4) *Grilled Veal Medallions 仔牛メダイオン(ヒレ肉)のグリル

ポルチーニ茸ソース、スイートコーン・フリッター、アスパラガス、サヤエンドウ

5) *Grilled Black Angus Sirloin Steak アンガス黒毛牛サーロインステーキ

ベーكدポテト、芽キャベツ、アスパラガス、オランダーズソース

6) *Broiled Sea Bass Fillet シーバス(スズキ)のあぶり焼き

サフランライス、ガーデン野菜、シャルドネ白ワイン・バターソース、イクラ添え

SIDE ORDERS 付け合わせ

1) Garden Vegetables ガーデン野菜 2) Roasted Vegetables ロースト野菜

3) Brussels Sprouts 芽キャベツ 4) Saffron-Rice Pilaf サフランライスピラフ

5) Corn Fritters コーンフリッター 6) Pomme Dauphine ドーフィーヌ・ポテト

7) Asparagus アスパラガス 8) Farfalle リボン型ショートパスタのトマトソース和え

Dishes are available without sauce. Vegetables are available steamed, without butter or salt
ご希望により、ソースなしのお料理、またバター、塩なしの蒸し野菜もご用意いたします。

*米国公衆衛生局からの注意: 肉・卵・魚介類といった動物性の食品をお召し上がりになる際、生食または半生など、殺菌温度で調理されていない場合、体力が弱っているお客様はとくに食品内の菌の影響を受ける危険性が高くなります。どうぞご注意ください。

Captain's Gala Dinner Dessert

船長のお別れ祭典ディナー・デザート

2014年2月8日 土曜日 日本、横浜に向け終日航行
クリスタル・セレニティ、クリスタル・ダイニングルーム
Executive Pastry Chef Josef Ehammer
エグゼクティブ・パストリーシェフ ヨーゼフ・エハマー

SWEET FINALE

スイート・フィナーレ

- 1) Baked Alaska アイスクリームケーキ “ベークド・アラスカ”
ストロベリーソース&チョコレートソース
- 2) Espresso エスプレッソ
モカ・チョコレート・ムース、ラズベリーソース

SUGAR-FREE

無糖デザート

- 1) Mango Napoleon マンゴー・ナポレオン
- 2) Strawberry Custard ストロベリー・カスタード

CLASSIC DESSERTS

クラシック・デザート

- 1) Chocolate Dove Cake チョコレート・ダヴ・ケーキ バニラ・アイスクリーム
 - 2) Vanilla Crème Brûlée バニラ・クリームブリュレ
 - 3) Apple Crumble Tart アップル・クランブル・タルト バニラ・アイスクリーム
- Ice Cream アイスクリーム: 4) Triple Caramel トリプル・キャラメル
5) Vanilla バニラ 6) Cookie Dough クッキーダー 7) Strawberry ストロベリー
Your Choice of Toppings: アイスクリームのトッピングはウェイターにお尋ねください。
- 8) Low-Fat, Soft Serve Vanilla Ice Cream 低脂肪バニラ・ソフトアイスクリーム
 - 9) Frozen, Nonfat Dutch Chocolate Yogurt ダッチチョコレート無脂肪ソフトクリーム
 - 10) Refreshing Kir Royale Sherbet キールロワイヤル・シャーベット
 - 11) Petit Fours and Chocolate Truffles プチフル&チョコレート・トリュフ
 - 12) Seasonal Fruit 季節の果物

FROM CHEESE TROLLEY チーズ

本日の特選チーズは、チーズソムリエにお尋ねください。

BEVERAGES お飲み物

- 1) Freshly Brewed Coffee コーヒー
- 2) Decaffeinated Coffee カフェイン抜きコーヒー
- 3) Cafe Latte カフェラッテ
- 4) Cappuccino カプチーノ
- 5) Espresso エスプレッソ
- 6) English Teas 紅茶各種
- 7) Japanese Sencha 煎茶
- 8) Hojicha ほうじ茶
- 9) Herbal Teas ハーブティー: Chamomile Citron カモミール / Ginger Twist ジンジャー