

Luncheon ランチ

2014年2月8日 土曜日 日本、横浜に向け航行中
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 Leo Assmair
メートルディ レオ・アスマイヤー

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

CHEF'S SUGGESTIONS

シェフのおすすめコース

Antipasto Plate アンティパスト(イタリア風前菜盛り合わせ)
イワシ、モルタデッラ、サラミ、プラムトマト、水牛モッツアレラチーズ、ペスト、野菜のマリネ、グリッシーニ

Pasta e Fagioli 赤豆のスープ パスタ&セージ入り

Chicken Piccata チキン・ピカタ
パルメザンチーズと卵の衣をつけて焼いた鶏薄叩き肉、スパゲッティ、トマトソース、ブロッコリー

Sacher Chocolate Cake ザッハー・チョコレートケーキ

VEGETARIAN SELECTIONS

ベジタリアン・メニュー

Curried Cauliflower Fritters カリフラワーのカレー風味フリッター ライム&生姜・マヨネーズ

Vegetable Broth "Mille Fanti" 野菜ブイヨンスープ 溶き卵入り

Green Split Pea Burger 青エンドウ豆のハンバーガー
ポルトベロ茸、炒め玉葱、チェダーチーズ、チリ&トマト・マーマレード、ガーリックフライ、ズッキーニサラダ

Chocolate Ice Cream Sundae チョコレート・アイスクリーム・サンデー
チョコレート・アイスクリーム、ファッジソース、チョコレートチップ、ホイップクリーム

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を以下の通りご用意しています。

Green Bean Salad インゲンのサラダ アーモンド、赤チコリー

***Pan-Roasted Red Fish Fillet 赤魚のロースト**
茄子&ズッキーニのラザニア風、トマトソース、蒸しポテト

Frozen, Nonfat Dutch Chocolate Yogurt 無脂肪 ダッチチョコレート・フローズンヨーグルト

APPETIZERS & SALADS

前菜 & サラダ

- 1) Curried Cauliflower Fritters カリフラワーのカレー風味フリッター ライム&生姜・マヨネーズ
- 2) Assorted, Marinated Herrings ニシンのマリネ 黒パン添え
- 3) Antipasto Plate アンティパスト(イタリア風前菜盛り合わせ)
イワシ、モルタデッラ、サラミ、プラムトマト、水牛モッツアレラチーズ、ペスト、野菜のマリネ、グリッシーニ
- 4) Green Bean Salad インゲンのサラダ アーモンド、赤チコリー

Today's Special Dressings: 通常のドレッシングの他本日は次の特製ドレッシングをご用意します。

- 1) Fat-Free Shallot-Herb 無脂肪 エシャロット&ハーブ
- 2) Low Calorie Orange Yogurt 低カロリー サウザンアイランド

*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。

SOUPS スープ

- 1) Pasta e Fagioli **赤豆のスープ** パスタ&セージ入り
- 2) Chicken Broth **チキン・ブイヨンスープ** ハーブ・マドレーヌ入り

減塩スープもご用意できます。ウェイターに、「ロー・ソーディウム(Low Sodium)」とご注文ください。

PASTA SPECIAL パスタ・スペシャル

Potato Gnocchi **ポテト・ニョッキ**

茄子&ズッキーニのラザニア風、トマトソース、蒸しポテト

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。

MAIN FARES

メインコース

- 1) *Teriyaki Steak Salad **照り焼きステーキ・サラダ**
牛リブアイ・ステーキ、ミックスレタス、インゲン、トマト、赤玉葱、ピーマン、トマト
ガーリック・クルトン、レモン・ペッパー・ビネグレット
- 2) *Pan-Seared Sea Scallops **帆立貝のソテー**
レンズ豆の温サラダ、パンチェッタ生ベーコン、メスクランレタス、ざくろ、パルメザンチーズ
- 3) *Pan-Roasted Red Fish Fillet **赤魚のロースト**
茄子&ズッキーニのラザニア風、サフラン・アランチーニ(ライスコロッケ)、レモン泡ソース
- 4) Grilled Buffalo Shrimp **バッファロー・シュリンプ・サンドイッチ**
全粒小麦フランスパン、レタス、トマト、セロリ、ブルーチーズ
アボカド&ランチ・ドレッシング、ガーリックフライドポテト、ズッキーニのサラダ
- 5) Chicken Piccata **チキン・ピカタ**
パルメザンチーズと卵の衣をつけて焼いた鶏薄叩き肉、スパゲッティ、トマトソース、ブロッコリー
- 6) *American Hamburger or Cheeseburger **アメリカン・ハンバーガー、またはチーズバーガー**
牛挽肉、レギュラーまたは全粒小麦パン、ディルピクルス・トマト・タマネギ載せ、ポテトフライ
お好みにより、ベーコン、グリル玉葱、スイスチーズ、ブルーチーズ、チェダーチーズを加えていただけます。

SIDE ORDERS 付け合わせ

- 1) Steamed Vegetables **蒸し野菜**
- 2) Zucchini Slaw **ズッキーニのサラダ**
- 3) Eggplant & Zucchini Lasagne **茄子&ズッキーニのラザニア風**
- 4) Broccoli **ブロッコリー**
- 5) Mashed Potatoes **マッシュポテト**
- 6) Saffron Arrancini **サフラン・ライスコロッケ**
- 7) Sticky Rice **ライス**
- 8) Spaghetti with Tomato Sauce **トマトソース和えスパゲッティ**

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。

DESSERTS デザート

- 1) Sacher Chocolate Cake **ザッハー・チョコレートケーキ**
- 2) Yuzu Mousse **柚子のムース**
- 3) Chocolate Ice Cream Sundae **チョコレート・アイスクリーム・サンデー**
チョコレート・アイスクリーム、ファッジソース、チョコレートチップ、ホイップクリーム
- 4) Sugar-Free Coconut Pudding **無糖ココナッツ・プディング**

Ice Cream **アイスクリーム:**

- 5) Vanilla **バニラ**
- 6) Triple Caramel **トリプル・キャラメル**
- 7) Strawberry **ストロベリー**
Topping トッピング: Raspberry ラズベリー、Mango マンゴー、Chocolate チョコレート
- 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 Prune Sherbet **プルーン・シャーベット**
- 11) International Cheeses **世界のチーズ** クラッカー & ビスケット添え
- 12) Assortment of Fruit in Season **季節のフルーツ盛り合わせ**