

# JAPANESE MENU

## アマデア ワールドクルーズ ディナー

### Appetizers ・ 前菜

#### Halibut Pescaccio with Orange Vinaigrette

おひょう魚の薄切り（カルパッチョ風） オレンジビネガー風味 ★

#### Truffled Goose Liver Mousse with Brioche and Fig – Port Wine Jelly

がちょうのレバームース、いちじくとポートワインゼリー添え

#### Fresh Lettuce with Pineapple and Tom – Kah – Gai Dressing

フレッシュレタス（パイナップル入り） ココナッツミルクのドレッシング

### Soup ・ スープ

#### Beef Morel Consomme with Chester Stick

ビーフと編笠茸のコンソメスープ

#### Cream of Lobster

ロブスターのクリーミースープ ★

### Sherbet ・ お口直しのシャーベット

#### Passion fruit Sherbet with Prosecco and Grenadine

パッションフルーツのシャーベット ★

### Main courses ・ メインコース

#### Monk Fish and Black Tiger Prawn

#### Creamy Basil Sauce, Cherry Tomatoes and Lime flavored mashed Potatoes

あんこうと大海老、クリーミーバジルソースがけ、  
チェリートマト、マッシュポテト添え

#### Oven roasted Beef Tenderloin

#### Saffron Hollandaise, green Asparagus and Potato – Leek Gratin

ローストビーフ、グリーンアスパラガスとポテト、西洋ねぎグラタン添え ★

#### French Duck Breast

#### Lavender Sauce, Pumpkin – Honey Compote and fried parisienne Potatoes

鴨の胸肉、ラベンダーソース。かぼちゃの蜂蜜漬けとフライポテト添え

本日は、冷たいメインディッシュはございません。

### Desserts ・ デザート

#### Black Chocolate Tarte with Strawberries and Praline Mousse

チョコレートタルト。いちごとプラリネのムース添え  
（プラリネとは、焙煎したナッツ類（主にヘーゼルナッツやアーモンド）に  
加熱した 砂糖を和えてカラメル化（カラメリゼ）したもの）

#### Fresh Fruit

フレッシュフルーツ

#### Selection of Cheese with Fruit Sauce

#### Asagio, Goat Cheese and Parmesan

チーズの盛り合わせ

★はシェフのお奨め