



Explora

JOURNEYS



Dining Menu

日本語メニュー

2026 Summer



エクスプローラ ジャーニー ダイニング

Explora Journeys DINING

バラエティ豊かな食体験を楽しむ。

船上でさまざまな食体験が楽しめるエクスプローラジャーニーでは、個性的で洗練された、精神性までもが感じられる世界各地の味覚を集め、エレガントなレストランからプールサイドや専用テラスまで、多彩な洋上のダイニングをご用意しています。



料理長であるフランクは、ヨーロッパのラグジュアリーレストランで培った経験と、本格的な料理への情熱を融合させ、海上でのダイニングの進化を形作ってきました。

「私たちが目指しているのは、世界を旅しながらそれを味わい、そしてストーリーを築くことで、洋上での食の可能性を世界に示すことです」

Franck Garanger
フランク・ガランジェ
総料理長



受賞歴 | OUR AWARDS



さくら
ランチメニュー

Sakura
LUNCH MENU

いつでもご用意しております
ALWAYS AVAILABLE

枝豆
マルドンソルト
Edamame bean
Maldon salt

シンガポール風チキンサラダ 味噌マスタード・ヴィネグレット
レモングラスで煮込んだ鶏肉、にんじん、白キャベツ、
ベビーほうれん草、もやし、タイバジル、カレー風味のカシューナッツ
(ベジタリアンバージョンもご用意しております)
Singapore chicken salad miso-mustard vinaigrette
Lemongrass-poached chicken, carrots, white cabbage,
baby spinach, bean sprouts, Thai basil,
curried cashews (Available in vegetarian version)

白みそ汁
自家製絹ごし豆腐、昆布、わかめ
Shiro miso soup
Homemade silken tofu, kombu, wakame

本日の中華料理
ホストまでお問合せください
(ベジタリアンバージョンもご用意しております)
Wok of the day
Please ask your host

ブラックアンガス牛サーロインステーキ照り焼き
クリーミーワサビ、ベビーほうれん草
Black angus sirloin steak teriyaki *
Creamy wasabi, baby spinach

アトランティックサーモンのロースト
わさびソース、照り焼きブロッコリー、焼きそばソース
Roasted Atlantic salmon *
Wasabi glaze, sauteed broccolini, yakisoba sauce

お弁当
BENTO BOX

本日のお弁当
サラダ、握り (2 貫)、巻物 (2 貫)、パオパン、
エキゾチックフルーツサラダ、デザートの日替わり創作料理
ベジタリアン用もご用意します。ホストまでお問合せください。
Bento box of the day*
Daily creation composed of salad, nigiri (2 pieces),
maki (2 pieces), bao bun, exotic fruit salad and dessert
Available in vegetarian version. Please ask your host.

お試しプレート
TO SHARE

Sakura 寿司マスターおススメ お試しプレート
Sakura Sushi Master Tasting plate recommendation *

下記各2ピースづつ
2 pieces of
Yellowtail sashimi / ブリの刺身
Bluefin tuna tataki / クロマグロのたたき
Sake aburi nigiri / 酒炙り握り
Ebi nigiri / 海老握り
Spicy tuna hosomaki / ピリ辛ツナ細巻き
Salmon & avocado uramaki (fresh basil) / サーモンとアボカドの裏巻き
California uramaki / カリフォルニア裏巻き

お刺身
SASHIMI

お刺身の盛り合わせ
9切れのお刺身盛り合わせ
Sashimi Moriawase *
9 pieces assortment

お刺身
3切れ
Sashimi *
3 pieces

サクラ特製お刺身
SIGNATURE SASHIMI

炙りサーモン
照り焼き
Seared salmon *
Teriyaki

ブリ
ハラペーニョ、コリアンダークリーム
Yellowtail *
Jalapeño, coriander cream

クロマグロのたたき*
青唐辛子のアイオリ
Bluefin tuna tataki *
Green chili aioli

さくら ランチメニュー | Sakura LUNCH MENU

握り寿司/2貫
NIGIRI SUSHI / 2 pieces

鮭* / Sake*
サーモン、大葉のサルサ
Salmon, shiso salsa

炙りサーモン* / Sake aburi*
炙りサーモン、海苔の照り焼き
Seared salmon, nori teriyaki

赤身* / Akami*
クロマグロ、わさび醤油
Bluefin tuna, wasabi soy

ハマチ* / Hamachi*
ブリ、甘口タイ風ナンプラー
Yellowtail, sweet Thai fish sauce

海老 / Ebi
海老、ピリ辛マヨネーズ
Shrimps, spicy mayonnaise

細巻き / 4貫
HOSOMAKI / 4 pieces

グリーンアスパラガス
ゴマドレッシング、そば茶
Green asparagus
Sesame dressing, sobacha

アボカド
味噌ソース、ゴマ
Avocado
Miso sauce, sesame

ピリ辛マグロ
クロマグロのタルタル、シラチャマヨネーズ
Spicy tuna*
Bluefin tuna tartar, sriracha mayonnaise

ブリ*
ハラペーニョマヨネーズ、トビッコ
Yellowtail*
Jalapeño mayonnaise, tobikko

サーモン
新鮮なバジル
Salmon*
Fresh basil

裏巻き / 4貫
URAMAKI / 4 pieces

サーモン&アボカド / Salmon & avocado*
新鮮なバジル / Fresh basil

ピリ辛マグロ / Spicy tuna*
アスパラガス、シラチャマヨネーズ / Asparagus,
Sriracha mayonnaise

カリフォルニアロール / California
蟹、アボカド、トビッコ / Crab, avocado, tobikko

海老の天ぷら / Tempura shrimp
きゅうり、ハーブふりかけ / Cucumber, aromatic herbs furikake

アボカド&きゅうり / Avocado & cucumber
ポン酢ソース、赤玉ねぎのピクルス / Ponzu sauce,
red onion pickles

アイスクリーム、シャーベット
REFRESHING

ロースト黒ゴマアイスクリーム
Roasted black sesame ice cream

ココナッツシャーベット
Coconut sorbet

チョコレートシャーベット
Chocolate sorbet

マンゴーライムシャーベット唐辛子スパイス
Mango lime sorbet
Togarashi spices

さくら

ディナーメニュー

Sakura

DINNER MENU

アジア風タパス ASIAN-STYLE TAPAS TO SHARE

飲茶点心

プレミアムイベリコ豚、生姜、黒酢ソース、ピーナッツ、枝豆、
エシャロットピクルス

Dim sum

Iberico de Bellota pork, ginger, black vinegar sauce, peanuts,
edamame, shallots pickles

餃子

ガリシア産タラ、車エビ、チリマヨネーズ、パエリキャビア

Gyosa

Galician cod, tiger prawns, chili mayonnaise, Baeri caviar

枝豆

マルドンソルト

Edamame bean

Maldon salt

前菜

STARTERS

鴨モモ肉のクリスピーコンフィ

スイカ、ローストカシューナッツ、ミント、バジル、タイ風スイートソース

Crispy duck leg confit

Watermelon, roasted cashews, mint, basil, Thai sweet sauce

大きなランプクラブとマンゴーサラダ

香ばしいゴマのシェル、ゴマドレッシング

Jumbo lump crab & mango salad takotsu

Crispy sesame shell, goma dressing

ソフトシェル蟹の天ぷら

大根、シラチャマヨネーズ、黒ゴマ

Soft shell crab tempura

Daikon, sriracha mayonnaise, black sesame

和牛のたたき

わかめサラダ、マダガスカル産黒胡椒の燻製

Wagyu beef tataki *

Wakame salad, smoked Madagascan black pepper

クリスピーエビロール

ブリックホイル、ザボンサルサ、スパイシーアイオリ

Crispy langoustine roll

Brick foil, pomelo salsa, spicy aioli

地中海産本マグロのタルタル
アボカド、ジンジャーライムリーフのソース、ラディッシュ添え
Bluefin Mediterranean tuna tartare *
Avocado, ginger-lime leaf broth, radish

わかめサラダ

ゴマ、ピーナッツソース

Wakame salad

Sesame seeds, peanut sauce

ケールサラダ

青パパイヤ、レッドキヌア、カンチャコーン、ごまだれドレッシング、
油揚げ、カリカリ蓮根

Kale Salad

Green papaya, red quinoa, cancha corn, gomadare dressing,
fried tofu, crispy lotus

スープ

SOUP POT

カボチャと生姜のローストスープ

白味噌 豆腐クリーム

Roasted pumpkin-ginger soup

Shiro miso tofu cream

味噌汁

絹ごし豆腐、昆布、わかめ

Miso soup

Silken Tofu, kombu, wakame *

魚、魚介類

FISH AND SEAFOOD

黒タラの味噌焼き

ホバの葉、焼きライム

Den Miso roasted black cod fillet

Hoba leaf, grilled lime

ベイホタテのマリネ

カルヴィシウス・オシエトラ・キャビア、グリーンピース・枝豆マッシュ、

酒クリーム、鰹節

Marinated bay scallops *

Calvisius Oscietra caviar, green peas-edamame mash,

sake cream, bonito flakes

ロブスター・パッタイ

米麺、もやし、ライム、タマリンド、ピーナッツ

豆腐を使ったベジタリアン仕様もあります。

ホストまでご相談ください。

Lobster Pad Thai

Rice noodles, bean sprouts, lime, tamarind, peanuts

Available in vegetarian version with tofu. Please ask your host.

アトランティックサーモンのロースト

わさびソース、照り焼きブロッコリー、焼きそばソース

Roasted Atlantic salmon *

Wasabi glaze, teriyaki broccolini, yakisoba sauce

ベジタリアン
VEGGIE MOOD

タイ野菜グリーンカレー
ココナッツ、ガーデン野菜、タイナス、サツマイモ、シイタケ、豆腐、
プチトマト
Thai vegetable green curry
Coconut, garden vegetables, Thai aubergine, sweet potatoes,
shitake, firm tofu, cherry tomatoes

肉・鶏肉
MEAT AND POULTRY

豚ほほ肉のコンフィ
トリュフ風味のセロリのピューレ、燻製ウナギのウナギソース、
シャキシャキのネギ
Pork Luc Lac
Marinated pork loin, baby spinach, cherry tomato,
shitake mushrooms, iceberg lettuce, chili

ニュージーランド産アップルウッドスモーク・ラムラック*
しその皮、焼きソース
Applewood smoked New Zealand lamb rack *
Shiso crust, yaki sauce

二度焼きで仕上げたアンティークチョチキン
大根、甘いエシャロット、玉ねぎの天ぷら、アヒ・アマリージョソース
Twice-cooked crispy Anticucho chicken
Daikon, sweet shallots, spring onion tempura, aji amarillo sauce

ブラックアンガス牛サーロインステーキ照り焼き
クリーミーワサビ、ベビーほうれん草
Black angus sirloin steak teriyaki *
Creamy wasabi, baby spinach

72時間じっくり煮込んだショートトリブのビーフパナン
クリスピーオニオン、ココナッツクリーム、ロティパラタ
72-hours slow cooked short rib beef Panang
Crispy onions, coconut cream, roti paratha

サイドデッシュ
SIDE DISHES

有機玄米
Steamed organic brown rice

ジャスミンライス
Steamed jasmine rice

野菜炒飯、卵、ネギ
Vegetable stir-fried rice, eggs, scallions

フラッシュナス、酸辣ソース
Flashed aubergine, hot and sour sauce

ブロッコリーニのソテー、照り焼きソース
Sautéed broccolini, teriyaki sauce

蕎麦、ネギ、ゴマ
Soba noodles, scallions, sesame seeds

スイーツ
SWEETS

70% ダークチョコレートのフォンダン
カカオニブ、トンカ豆、唐辛子ミルクチョコレートアイスクリーム
70% dark chocolate fondant
Cocoa nibs, tonka bean & togarashi milk chocolate ice cream

レモングラスのポーチド梨
ホワイトチョコレートバニラクリーム、粗糖シュトロイゼル
Lemongrass poached pear
White chocolate vanilla cream, raw sugar streusel

トロピカルパブロバ
パッションフルーツ、メレンゲ、マンゴーとライムシャーベット
Tropical Pavlova
Passion fruit, meringue, mango & lime sorbet

燻製とローストをしたパイナップル
そばのフォーム、バニラダークラム、カラメル味噌アイスクリーム
Smoked & roasted pineapple
Buckwheat foam, vanilla dark rum, caramel-miso ice cream

チョコレートアディクト
ヴェイス・チョコレート70%、豆腐のエスプーマ、カカオのシャーベット
Chocoaddict 70% Weiss chocolate, tofu espuma, cocoa sorbet

アイスクリーム/シャーベット
REFRESHING

ロースト黒ゴマアイスクリーム / Roasted black sesame ice cream

抹茶アイスクリーム / Matcha ice cream

ココナッツシャーベット / Coconut sorbet

チョコレートシャーベット / Chocolate sorbet

マンゴーライムシャーベット 唐辛子スパイス / Mango lime sorbet
Togarashi spices

さくら
寿司ディナーメニュー

Sakura
SUSHI DINNER MENU

お試しプレート
TO SHARE

サクラ寿司マスターおススメ お試しプレート
Sakura Sushi Master Tasting plate recommendation *

下記各2ピースずつ
2 pieces of

Yellowtail sashimi / ブリの刺身
Bluefin tuna tataki / クロマグロのたたき
Sake aburi nigiri / 酒炙り握り
Ebi nigiri / 海老握り

Spicy tuna hosomaki / ピリ辛ツナ細巻き
Salmon & avocado uramaki / サーモンとアボカドの裏巻き
California uramaki / カリフォルニア裏巻き

お刺身
SASHIMI

お刺身の盛り合わせ
9切れのお刺身盛り合わせ
Sashimi Moriawase *
9 pieces assortment

お刺身
3切れ
Sashimi *
3 pieces

サクラ特製お刺身
SIGNATURE SASHIMI

炙りサーモン
照り焼き
Seared salmon *
Teriyaki

ブリ
ハラペーニョ、コリアンダークリーム
Yellowtail *
Jalapeño, coriander cream

クロマグロのたたき*
青唐辛子のアイオリ
Bluefin tuna tataki *
Green chili aioli

クロマグロの大トロ*
ごまドレッシング、そば茶
Bluefin Tuna 'O-Toro' *
Sesame dressing, sobacha

柔らかく煮込んだタコ
ジャバスコ マヨネーズ
Tender-cooked octopus
Jabasco mayo

握り寿司 / 2貫
NIGIRI SUSHI / 2 pieces

鮭* / Sake*
サーモン、大葉のサルサ
Salmon, shiso salsa

炙りサーモン* / Sake aburi*
炙りサーモン、海苔の照り焼き
Seared salmon, nori teriyaki

赤身* / Akami*
クロマグロ、わさび醤油
Bluefin tuna, wasabi soy

大トロ
クロマグロの腹身、ハラペーニョマヨネーズ
O-Toro *
Bluefin tuna belly, jalapeño mayonnaise

ハマチ* / Hamachi*
ブリ、甘口タイ風ナンプラー
Yellowtail, sweet Thai fish sauce

海老 / Ebi
海老、ピリ辛マヨネーズ
Shrimps, spicy mayonnaise

細巻き / 4貫
HOSOMAKI / 4 pieces

グリーンアスパラガス
ごまドレッシング、そば茶
Green asparagus
Sesame dressing, sobacha

アボカド
味噌ソース、ゴマ
Avocado
Miso sauce, sesame

ピリ辛マグロ
クロマグロのタルタル、シラチャマヨネーズ
Spicy tuna*
Bluefin tuna tartar, sriracha mayonnaise

握りトロ
クロマグロの腹身、ネギ、ワサビ醤油
Negi-toro *
Bluefin tuna belly, spring onions, wasabi soy sauce

ブリ*
ハラペーニョマヨネーズ、トビッコ
Yellowtail *
Jalapeño mayonnaise, tobikko

サーモン
新鮮なバジル
Salmon*
Fresh basil

太巻き / 6貫
FUTOMAKI / 6 pieces

野菜ロール
アスパラガス、アボカド、キュウリ、ゴマドレッシング
Veggie roll
Asparagus, avocado, cucumber, Goma dressing

ロブスターロール
ロブスターの天ぷら、ジャバスコ マヨネーズ
Lobster Roll
Lobster tempura, Jabasco mayonnaise

裏巻き / 4貫
URAMAKI / 4 pieces

サーモン&アボカド / 新鮮なバジル*
Salmon & avocado/Fresh basil

ピリ辛マグロ / アスパラガス、シラチャマヨネーズ*
Spicy tuna / Asparagus, Sriracha mayonnaise

カリフォルニアロール / 蟹、アボカド、トビッコ
California / Crab, avocado, tobikko

海老の天ぷら / キュウリ、ハーブのふりかけ
Tempura shrimp/Cucumber, aromatic herbs furikake

アボカド&きゅうり / ポン酢ソース、赤玉ねぎのピクルス
Avocado & cucumber/ Ponzu sauce, red onion pickles *



マーブル & Co. グリル

ディナーメニュー

Marble & Co. Grill

DINNER MENU

前菜

STARTERS

オーガニックサーモンとブリタニーオイスタータルタル
レモンキャビア、ディル、ソバの実、カンポットペッパー、
オイスターリーフ

*Organic Salmon & Brittany oyster tartare *
Lemon Caviar, dill, buckwheat, Kampot pepper, oyster leaves*

ビーツの塩釜焼き

ヤギのチーズ・サンモーレ、アルプス産アプリコット・バルサミコ
Roasted beets in salted crust

Goat cheese Saint-Maure, Alps apricot balsamic

カニのサラダ

ポメロ、アボカド、ローストピーナッツ、ココナッツ、ミアンソース
Jumbo lump crab meat salad

Pomelo, avocado, roasted peanuts, coconut, miang sauce

豚バラ肉の煮込み

ベビーキャロット、オレンジグレイズ、熟成リンゴ酢を煮詰めたソース
Slow cooked pork belly

Baby carrots, orange glaze, aged apple vinegar reduction

Marble & Co. 特製

フィンガーリングポテトとノルマンディー・バター
チャイズ、オシエトラキャビア、生クリーム

Marble & Co. Signature

*Crushed fingerling potatoes & Normandy Butter
Chives, Calvisius Oscietra caviar, crème fraîche*

野菜のロースト焼き

カシューマヨのペースト、ルッコラ、ニヨンオリーブ、
バニユルス酢のソース

Roasted vegetable tian

Pesto-cashew mayo, arugula, Nyons olives, Banyuls vinegar jus

サラダ

SALADS

トスカーナ・ケールのサラダ

ロティサリーチキン、ピーナッツドレッシング、白キャベツ、
パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ

Tuscan Kale salad

*Black foot rotisserie chicken, peanut dressing, white cabbage,
Parmigiano Reggiano cheese*

マーブル仕立てのアーティチョークとトリュフのサラダ
アイスバーグレタス、ベビーグリーン、スナップエンドウ、
ラディッシュ、グラニースミスアップルを添え、
セサミ&トリュフドレッシング

Marbled artichoke & truffle salad

*Iceberg lettuce, baby greens, snow peas, radishes,
Granny Smith apple, sesame-truffle dressing*

クラシックシーザーサラダ

パプリカ風味のクルトン、ドン・ボカルテのアンチョビ
パルミジャーノ・レッジャーノ、シーザーソース

(テーブル脇にて調理)

Classic Caesar salad

*Paprika croutons, Don Bocarte anchovies, Parmigiano Reggiano,
Caesar sauce (prepared tableside)*

スープ

SOUPS

ロブスターのビスク

シングルモルトウイスキー、ホイップクリーム
Lobster Bisque

Single malt whisky, whipped cream

魚とロブスター

FISH & LOBSTER

大西洋産骨付き大きなヒラメのロースト

コンバヴァ海藻、オランダーズソース
*Roasted Atlantic bone-in halibut **

Combava-seaweed, Hollandaise sauce

Marble & Co. 特製

地中海産マグロのステーキ "オーポワヴル"
マダガスカル産スモークペッパー、レッドオニオンコンポート、
パッションフルーツオランダーズ、マンゴーサラダ

Marble & Co. Signature

*Mediterranean tuna steak "Au Poivre"
Smoked Madagascan pepper, red onion compote,
passion fruit Hollandaise, mango salad*

ロブスターのブリオッシュ

バタートーストしたブリオッシュ、ロブスターテール、アヒアマリロの
アイオリ、スプリングオニオン、マスタードクレス

Lobster Brioche

*Butter-toasted brioche, lobster tail, aji amarillo aioli,
spring onions, mustard cress*

牛肉

BEEF

スウェーデン産スワミ

サーロイン・ステーキのグリル、45日熟成、300/320 gr
*Sweden, Swami **

Grilled sirloin steak, aged 45 days, 300/320 gr

マーブル & Co. グリル ディナーメニュー | Marble & Co. Grill DINNER MENU

フランス産ジャージー牛“フェルム・デ・ベルローブ”
プライムリブのグリル、30日熟成、400/450g
France, Jersiaise “Ferme des Belles Robes” *
Grilled Prime rib, aged 30 days, 400/450 gr

フランス産オブラック
牛フィレ肉、熟成20日、160グラム
France, Aubrac *
Beef filet, aged 20 days, 160 gr

アメリカ産ブラックアンガス *
USDAプライムグレードのポーターハウスステーキ (30日間熟成)、
500g (17.6オンス)
USA, Black Angus *
Grilled USDA Prime porterhouse steak, aged 30 days,
500g (17.6 oz)

アメリカ産ブラックアンガス *
USDAプライムグレードのリブアイステーキ (45日間熟成)、
300-320g (10.6-11.3オンス)
USA, Black Angus *
Grilled USDA Prime rib-eye steak, aged 45 days,
300-320g (10.6-11.3 oz)

アメリカ産ブラックアンガス *
USDAプライムグレードのサーロインステーキ (45日間熟成)、
250g (8.8オンス)
USA, Black Angus *
Grilled USDA Prime sirloin steak, aged 45 days, 250g (8.8 oz)

Marble & Co. 特製バーガー

ジャージー牛ビーフパティ、ウィーン風バンズ、
テット・ド・モワンヌチーズ、グリルドパンチェッタ、
ローストビーフステーキトマト、レッドオニオンピクルス、
オリーブジャム、トリュフディップ、
パルミジャーノ・レッジャーノフライ
Marble & Co. Signature Burger *
Jersey beef patty, Viennese bun, Tête de Moine cheese,
grilled pancetta, roasted beefsteak tomato, red onion pickles,
olive jam, truffle dip, Parmigiano Reggiano fries

仔牛肉、豚肉、羊肉、鶏肉
VEAL, PORK, LAMB & POULTRY

テール・エ・メール (大地と海)
仔牛のグリル、メイン州産ロブスターテール、
トリュフ入りマッシュポテト、ビスクソース、ベアルネーズソース
“Terre et Mer” *
Grilled veal medallions, Maine lobster tail,
truffle mash potatoes, bisque jus, Béarnaise

イベリコ豚のローストあばら肉
タッジヤスカ・オリーブクラスト
Iberico de Bellota roasted pork rack *
Taggiasca olive crust

スイートスパイスでグリルされたフランス産ラムチョップ
シナモン、パプリカ、コリアンダー、セロリフレーク、クミン
Sweet spice-grilled French lamb chops *
Cinnamon, paprika, coriander, celery flakes, cumin

チキンの黒トリュフバターロースト
飼育農場 - フランス・マイエンヌのドーデ氏
Black truffle butter roasted chicken
Farm raised - Mr. Daudet, Mayenne, France

サイドキャセロール
SIDE CASSEROLES

ローストしたそば粉、バターナッツ、ヤギのチーズクリーム、
カリカリのスイートポテト
Roasted buckwheat, butternut, goat cheese cream,
Crispy sweet potatoes

.....

芽キャベツのフライ、リコッタクリーム、エシャロット
Fried Brussels sprouts, ricotta cream, shallots

.....

スイスチャードのグラタン、モルネーソース、熟成グリュイエールチーズ、
クリスピーなパルミジャーノ・レッジャーノ
Swiss chard gratin, Morney Sauce, aged Gruyère cheese,
crispy Parmigiano Reggiano

サイドディッシュ
SIDE DISHES

カーブフライドポテト / フランクマッシュポテト /
トリュフマッシュポテト /
バターバイクドポテト / クリーミーほうれん草/蒸し野菜グラタン
Curved French fries / Franck's mashed potatoes /
Truffle mashed potatoes /
Butter baked potatoes / Creamy spinach /
Steamed vegetables gratin

ソース
SAUCES

ベアルネーズ / オランダーズ / ペッパースソース /
クリーミー・ロックフォール / トリュフ・デミグラス
Béarnaise / Hollandaise / Au poivre / Creamy Roquefort /
Truffle demi-glace

マーブル & Co. グリル

チーズとデザートメニュー

Marble & Co. Grill

CHEESE AND DESSERTS MENU

チーズとデザート

CHEESE AND DESSERTS

ヨーロッパのAOPチーズのセレクション
コショウ風味のカシスフルーツペースト
Selection of European AOP cheeses
Peppered black currant fruit paste

エクスプローラ ジャーニー特製チョコレート・ブラウニー
キャラメル、フルール・ド・セル(塩)、マダガスカル産バニラソース
Explora Journeys' signature chocolate brownies
Caramel, fleur de sel, Madagascan vanilla sauce

ゆずチーズケーキ
ハイビスカス風味のラズベリー
Yuzu cheesecake
Hibiscus infused raspberries

70% ダークチョコレートムース
カリッと仕上げた アリュメット・ロワイヤル
70% dark chocolate mousse
Crispy allumette royale

イトン・メス
メレンゲ、シャンティ、マスカルポーネ、フレッシュベリー
Eton mess
Meringue, Chantilly, mascarpone, fresh berries

ソレント・ミオ
ライムカード、ココナッツクランブル、豆腐のエスプーマ、
レモンシャーベット
"Sorrento Mio"
Lime curd, coconut crumble, tofu espuma, lemon sorbet

アイスクリーム / シャーベット

REFRESHING

マダガスカル産バニラアイスクリーム
Madagascan vanilla ice cream

ピーナッツバターアイスクリーム
Peanut butter ice cream

チョコレートシャーベット
Chocolate sorbet

ベリーシャーベット
Berry sorbet

マイヤーレモンのシャーベット
Meyer lemon sorbet



メッドヨットクラブ

ランチメニュー

Med Yacht Club

LUNCH MENU

シェア用小皿料理

TAPAS TO SHARE

イベリコ・デ・ベジョータ ハムのクロケッタ (3個)
Iberico de Bellota ham croquetas (3pcs)

パタタス・ブラバス
ベビーポテトのフライ、アイオリ、サルサ・ブラバ
Patatas Bravas
Fried baby potatoes, aioli, salsa brava

どんぐりで飼育されたイベリコ・デ・ベジョータハム“シンコ・ホタス”
厳選スペイン産 パタ・ネグラ 薄切りプレート
Acorn-fed Iberico de Bellota ham “Cinco Jotas” D.P.O Jabugo
Plate of finely sliced premium Spanish Pata Negra

タピオカとマンチェゴチーズのフリッター
甘美なエスプレットペッパーのジュレディップ
Tapioca & Manchego cheese fritters
Sweet Espelette pepper jelly-dip

前菜

APPETIZERS

牛肉のカルパッチョ
薄切り高級牛肉、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、
グリルしたルッコラ、ワサビクリーム、アマルフィレモン
*Beef carpaccio **
Thinly sliced premium beef, aged Parmigiano Reggiano,
grilled arugula, horseradish cream, Amalfi lemon

小イカのフライ
ピメントン・デ・ラ・ヴェラ アイオリディップソース
Crispy fried baby calamari
Pimenton de la vera aioli dip

カプレーゼ
新鮮なブッラータ、トマト、バジル
アルドイノ・フルクトゥス オリーブオイル
(在庫状況により異なります)
Caprese
Fresh Burrata, tomatoes, basil, Arduino Fructus olive oil
(Subject to market availability)

コーラルレンズ豆と地中海野菜のケфта
きゅうりのスパゲティピクルス、植物由来のハリッサマヨネーズ
Coral lentils & Mediterranean vegetable Kefta
Cucumber spaghetti, plant-based Harissa mayo

サラダ

SALADS

スペイン風ツナサラダ、カンタブリア産カツオ「ドン・ボカルテ」
ガリシア産ツナ、レタス、トマト、ネギ、ピーマン、ニンジン、
アスパラガス、半熟卵、レモンヴィネグレット
Spanish tuna salad, bonito del Cantábrico “Don Bocarte”
Galician preserved tuna, lettuce, tomato, spring onions,
bell pepper, carrots, asparagus, soft-boiled eggs,
lemon vinaigrette

グリルハロミチーズのサラダ
ローストピーマン、マリネズッキーニ、チェリートマト、ルッコラ、
カラマタオリーブを、ギリシャヨーグルトとレモンの
ソースの上のせて
Grilled halloumi cheese salad
Roasted peppers, marinated zucchini, cherry tomatoes, arugula,
Kalamata olives over Greek yoghurt-lemon sauce

スープ

SOUPS

ミネストローネ
ボリュームのある野菜スープ、ジャガイモ、タルベ豆、ペスト、
熟成パルミジャーノ・レッジャーノ
Minestrone
Hearty vegetable soup with potato, Tarbais beans, pesto,
aged Parmigiano Reggiano cheese

ガズパチョ「マイ・ウェイ」
トマトスープのヘルシーバージョン、ピーマン、ペピノ、甘い玉ねぎ、
にんにく、ネギ
Gazpacho “My Way”
Healthy version of tomato soup, peppers, pepino,
sweet onion, garlic, chives

パスタ&リゾット

PASTA & RISOTTO

ローストバターナッツ、アクアレロ米のリゾット
マスカルポーネチーズ、黒トリュフ、パンプキンシード
Roasted butternut, Aquarello risotto
Mascarpone cheese, black truffle, pumpkin seeds

リコッタとほうれん草のトルテッローニ
手製トルテッローニ、リコッタチーズ、ほうれん草、トマトセージバター
Tortelloni di ricotta e spinaci
Handmade tortelloni, ricotta cheese, spinach,
tomato-sage butter

メッドヨットクラブ ランチメニュー | Med Yacht Club LUNCH MENU

メインコース MAIN COURSES

新鮮な地元の魚料理
ホストまでお問合せください。(仕入れによります)

Fresh local fish

Ask your Host (Subject to market availability)

有機飼育の放し飼いのローストチキン、プロヴァンスハーブ
ローストポテト、ローストソース

Organic free range roasted chicken, herbes de Provence

Roasted potatoes, jus de roti

パレルモ風メカジキのグリル
レッドブリスポテト、ナスのキャビア添え

Grilled swordfish alla palermitana

Red bliss potatoes, eggplant caviar

アマローネ香るビーレフィレ

牛肉のフィレ、ゴルゴンゾーラ、ほうれん草、サマーコーンポレンタ、
アマローネソース

*Amarone beef fillet **

Grilled beef filet, gorgonzola, spinach, summer corn polenta,

Amarone wine reduction

イベリコ・デ・ベジョータポークのパルミジャーナ
トマト、ブッフアラモッツアレラ、バジル、ルッコラサラダ

Pan-fried breaded Iberico de Bellota pork chop Parmigiana

Tomato, mozzarella di buffalo, basil, arugula salad

植物由来の特別料理 PLANT-BASED SPECIALITY

ローストかぼちゃのパロティーヌ
ロスコフのピンク玉ねぎ、スペイン産アーモンドクリーム、
ザアタル、レモンコンフィ

Roasted pumpkin ballotine

*Roscoff pink onions, Spanish almond cream,
za'atar, lemon confit*

付け合わせ SIDE DISHES

フランクのマッシュポテト / 野菜のキャセロール / ローストポテト /
フライドポテト / コーンポレンタ / ほうれん草のソテー

Francks mashed potatoes / Vegetables casserole /

Roasted potatoes / French fries / corn polenta / sauteed spinach

デザート DESSERTS

本日の焼きたてタルト
ホストまでお問合せください
Freshly-baked tart of the day

Ask your host

フローティングアイランド
ピンクのプラリネ、ブロンテのピスタチオ
Floating island
Pink pralines, Bronte pistachio

ピエモンテ産ヘーゼルナッツのセミフレッド
塩キャラメル
Piemonte hazelnut semifreddo
Salted caramel

本日のアイスクリームとシャーベット
ホストまでお問合せください
Ice creams and sorbets of the day
Ask your host



メッドヨットクラブ

ディナーメニュー

Med Yacht Club

DINNER MENU

シェア用小皿料理

TAPAS TO SHARE

パタタス・ブラバス

ベビーポテトのフライ、アイオリ、サルサ・ブラバ

Patatas Bravas

Fried baby potatoes, aioli, salsa brava

イベリコ・デ・ベジュータ ハムのクロケッタ (3個)

Iberico de Bellota ham croquetas (3pcs)

ゴルゴンゾーラ、ほうれん草、松の実のクロケッタ(3個)

Gorgonzola-spinach-pine nuts croquetas (3pcs)

どんぐりで飼育されたイベリコ・デ・ベジュータハム“シンコ・ホタス”

厳選スペイン産 パタ・ネグラ 薄切りプレート

Acorn-fed Iberico de Bellota ham "Cinco Jotas" D.P.O Jabugo

Plate of finely sliced premium Spanish Pata Negra

ピンチョス

日替わりバスク風タパス

Pintxos

Daily selection of Basque tapas

伝統的なスペイン風ポテトオニオントルティーヤ

オーダーごとに焼き上げる、ポテトオムレツ

Traditional warm potato-onion Spanish tortilla

A la minute baked individual potato omelet

タピオカとマンチェゴチーズのフリッター

甘美なエスプレットペッパーのジュレディップ

Tapioca & Manchego cheese fritters

Sweet Espelette pepper jelly-dip

前菜

APPETIZERS

牛肉のカルパッチョ

薄切り高級牛肉、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

グリルルッコラ、ワサビクリーム、アマルフィレモン

*Beef carpaccio **

Thinly sliced premium beef, aged Parmigiano Reggiano,

grilled arugula, horseradish cream, Amalfi lemon

タコのグリル

サンマルツァーノ・トマトソース、タッジアスカ産オリーブ、フランス豆

Grilled octopus

San Marzano tomato sauce, Taggiasca olives, French beans

カプレーゼ

新鮮なブルラータ、トマト、バジル、

アルドイノ・フルクトゥス オリーブオイル (在庫状況により異なります)

Caprese

Fresh Burrata, tomatoes, basil, Arduino Fructus olive oil

ヤギのチーズスフレ “モンテカルロ”

トマトとパルミジャーノレッジャーノソースのデュオ

Goat cheese souffle Monte-Carlo

Duo of tomato & Parmegiano Reggiano sauce

コーラルレンズ豆と地中海野菜のケфта

きゅうりのスパゲティビクルス、植物由来のハリッサマヨネーズ

Coral lentils & Mediterranean vegetable Kefta

Cucumber spaghetti, plant-based harissa mayo

小イカのフライ

ピメントン・デ・ラ・ベラのアイオリソース

Crispy fried baby calamari

Pimentón de la vera-aioli dip

サラダ

SALADS

スペイン風ツナサラダ、カンタブリア産カツオ「ドン・ボカルテ」

ガリシア産ツナ、レタス、トマト、ネギ、ピーマン、ニンジン、

アスパラガス、半熟卵、レモンヴィネグレット

Spanish tuna salad, bonito del Cantábrico "Don Bocarte" GC

Galician preserved tuna, lettuce, tomato, spring onions,

bell pepper, carrots, asparagus,

soft boiled eggs, lemon vinaigrette*

グリルしたハルミー・チーズのサラダ

ローストピーマン、ズッキーニのグリル、チェリートマト、ルッコラ、

カラマタオリーブ、ギリシャヨーグルトレモンソース

Grilled halloumi cheese salad

Roasted peppers, grilled zucchini, cherry tomatoes, arugula,

Kalamata olives, Greek yoghurt lemon sauce

メッドヨットクラブ ディナーメニュー | Med Yacht Club DINNER MENU

スープ SOUPS

ミネストローネ

ボリュームのある野菜スープ、ジャガイモ、タルベ豆、ペースト、
熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

Minestrone

Hearty vegetable soup, potato, Tarbais beans, pesto,
aged Parmigiano Reggiano

マルセイユの魚スープ

魚のスープ、エメンタルチーズ、ルイユソース、ガーリッククルトン

Soupe de poisson Marseillaise

Fish soup, Emmental, rouille sauce, garlic croutons

パスタ、リゾット

PASTA AND RISOTTO

本日のパスタ

ホストまでお問合せください。

Stuffed homemade pasta of the day

Ask your Host

ピエトロ・マッシ・カララマータ・パスタ25番カルボナーラ

チューブパスタ、パンチェッタ、グアンチャーレ・ディ・チンタ

ペコリーノ・ロマーノ DOP

Pietro Massi calaramata pasta n°25 alla carbonara

Tube pasta, pancetta Guanciale di Cinta, pecorino Romano DOP

ローストバターナッツ、アクアレロ米のリゾット

マスカルポーネチーズ、黒トリュフ、パンプキンシード

Roasted butternut, Aquarelo risotto

Mascarpone cheese, black truffle, pumpkin seeds

リコッタとほうれん草のトルテローニ

手作リトルテローニ、リコッタチーズ、ほうれん草、トマトセージバター

Tortelloni di ricotta e spinaci

Handmade large stuffed tortelloni, ricotta cheese, spinach,
tomato-sage butter

植物由来の特別料理

PLANT-BASED SPECIALITY

ローストかぼちゃのパロティーヌ

ロスコフのピンク玉ねぎ、スペイン産アーモンドクリーム、ザアタル、
レモンコンフィ

Roasted pumpkin ballotine

Roscoff pink onions, Spanish almond cream, za'atar,
lemon confit

魚介、海産物

FISH AND SEAFOOD

新鮮な地元産の魚料理

ホストにお問い合わせください（市場状況により異なります）

Fresh local fish

Ask your Host (Subject to market availability)

パレルモ風メカジキのグリル

レッドブリスポテト、ナスのキャビア添え

Grilled swordfish alla palermitana GC

Red bliss potatoes, eggplant caviar

ヒラメの“アラ・プッタネスカ”

チェリートマトのロースト、オリーブ、ケッパー、レモンソース、

チャイブポテト

Dover sole “alla puttanesca”

Roasted cherry tomatoes, olives, capers, lemon sauce,
chive potatoes

プロヴァンス風地中海産スズキ

ひよこ豆のニョッキ、ラタトゥイユ、トマトのペタル

Mediterranean Sea bass Provençale

Chickpea gnocchis, ratatouille, tomato petals



メッドヨットクラブ ディナーメニュー | Med Yacht Club DINNER MENU

肉料理 MEAT ENTREES

レバノン風 レモンとヨーグルトでマリネしたローストチキン
バタタ・ハラ (スパイシーポテト)、
ザアタル風味のクリスピーブレッド、ラブネディップ
*Lebanese roasted lemon and yoghurt chicken, batata Harra
Lebanese Zaatar crispy bread, labneh dip, Harra potatoes*

アマローネ牛フィレ肉
牛フィレ肉のグリル、ゴルゴンゾーラ、ほうれん草、
サマーコーンポレンタ、アマローネワインソース
*Amarone beef fillet **
*Grilled beef filet, gorgonzola, spinach, summer corn polenta,
Amarone wine reduction*

イベリコ・デ・ベジョータポークのParmigiana
トマト、ブッフアラモッツアレラ、バジル、ルッコラサラダ
*Pan-fried breaded Iberico de Bellota pork chop Parmigiana
Tomato, mozzarella di buffala, basil, arugula salad*

ミラノ風オッソブーコ
仔牛すね肉の煮込み、ロンバルディア産コッリーナ・ドーロの
サフランリゾット
Osso buco Milanese
Braised veal shank, Lombardia Collina d'Oro saffron risotto

サイドデッシュ SIDE DISHES

フランクのマッシュポテト / 野菜キャセロール / フライドポテト /
コーンポレンタ / ほうれん草のソテー / ハッラローストポテト
*Franck's mashed potatoes / Vegetables casserole / French fries /
Corn polenta / Sautéed spinach / Harra roasted potatoes*

デザート DESSERTS

本日の焼きたてタルト
ホストにお問合せください
*Freshly-baked tart of the day
Ask your host*

ピエモンテ産ヘーゼルナッツのセミフレッド
塩キャラメル
*Piedmont hazelnut semifreddo
Salted caramel*

フローティング・アイランド
ピンクプラリネ、ブロンテピスタチオ
*Floating island
Pink pralines, Bronte pistachio*

MED YACHT CLUB特製

MED YACHT CLUB Signature

スイート・カプレーゼ
チェリートマトのコンフィ、イチゴ、ピストウ
*Sweet Caprese
Cherry tomato confit, strawberries, pistou*

チョコレート&プラリネのモガドルケーキ
トーストしたカカオニブのアイスクリーム添え
*Chocolate & Praliné Mogador cake
Toasted cocoa nibs ice cream*

本日のアイスクリームとシャーベット
ホストにお問合せください
*Ice creams and sorbets of the day
Ask your host*

プティフル PETIT FOURS

自家製ビスコッティ
Homemade biscotti



フィルルージュ

朝食メニュー

Fil Rouge

BREAKFAST MENU

温かい飲み物

HOT BEVERAGES

イリー 淹れたてコーヒー
レギュラーまたはデカフェ
illy freshly brewed coffee
Regular or decaffeinated

イリーコーヒー
レギュラーまたはデカフェ
illy coffee
Regular or decaffeinated

イリーエスプレッソ / カプチーノ / ラテ
illy espresso / cappuccino / latte

ティー by フランス発パレデテ
紅茶とハーブティーのセレクション
Teas by Palais des Thés, France
Selection of teas and herbal teas

ヴェイス ホットチョコレート
Weiss hot chocolate

ミルク

MILK

全乳または無脂肪乳(温/冷)
Whole or skimmed milk, warm / cold

オーツ麦ミルク / ソイミルク
Oat mylk / Soy mylk

自家製アーモンドミルク
Homemade almond mylk

自家製カシューナッツミルク
Homemade cashew mylk

ジュース

JUICES

ライズ&シャイン
オレンジ、ニンジン、アップル、ビーツ、ショウガ、うこん
Rise & Shine
Orange, carrot, apple, beet, ginger, turmeric

搾りたてオレンジ(在庫状況による)
Freshly squeezed orange (subject to availability)

オーガニックアップル / パイナップル / グレープフルーツ /
クランベリー / トマト/プルーン
*Organic apple / pineapple / grapefruit / cranberry / tomato /
prune*

スムージー

SMOOTHIES

サン サルテーション(太陽礼拝)
カシューナッツミルク、バナナ、デーツ、バニラ
Sun salutation
Cashew mylk, banana, dates, vanilla

ビタミンシー
アーモンドミルク、レッドベリー、パイナップル、オレンジジュース、
バナナ
Vitamin sea
Almond mylk, red berries, pineapple, orange juice, banana

植物由来のエネルギー

PLANT-BASED ENERGY

チアシードプリン
マンゴーまたはラズベリーソース
Chia pudding
Mango or raspberry coulis

自家製チアシードとカシューナッツヨーグルト
お好みのトッピング: ココナッツ / ブルーベリー / ごま /
グラノーラ / かぼちゃの種
Homemade chia and cashew yogurt
*Your choice of topping: Coconut / Blueberry / Sesame /
Granola / Pumpkin seeds*

スイス ビルチャーミューズリー
作りたてトーストオーツ麦、アーモンドミルク、リンゴ、バナナ、
レーズン、ピスタチオ、ピーカンナッツ、メープルシロップ
Swiss Bircher muesli
*Freshly made toasted oats, almond mylk, apples, bananas,
raisins, pistachios, pecan nuts, maple syrup*

フィルルージュ 朝食メニュー | Fil Rouge BREAKFAST MENU

ヨーグルト YOGURT

プレーンヨーグルト
Plain yogurt

プレミアムセレクション フルーツヨーグルト
Premium selection of fruit yogurts

プレミアムセレクション ギリシャヨーグルト
Premium selection of Greek yogurts

低脂肪ヨーグルト
Low-fat yogurt

フルーツコーナー FRUIT CORNER

季節のフルーツプレート / グレープフルーツ(半分) / 煮込みプルーン
Seasonal fruit plate / Grapefruit, half / Stewed prunes

新鮮なフルーツサラダ
プレーンまたは甘いカシューナッツクリーム
*Fresh fruit salad
Plain or with sweet cashew cream*

蒸しリンゴのコンポート
グラノーラ、ベリー、アーモンドミルク
*Steamed apple compote
Granola, berries, almond mylk*

シリアル CEREAL

ブランフレーク / スペシャルK / フロステッドフレーク /
ライスクリスピー
Bran flakes / Special K / Frosted flakes / Rice Krispies

温かいシリアル WARM CEREAL

オートミール
お好みでお選びください: はちみつ / メープルシロップ /
シナモン / ブラウンシュガー / くるみ / ピーカンナッツ
*Oatmeal
Your choice of: Honey / Maple syrup / Cinnamon / Brown sugar /
Walnuts / Pecan nuts*

卵&オムレツ EGGS & OMELETS

卵料理
スクランブル / 目玉焼き / 片面焼き / 半熟ゆで卵 /
固ゆで卵 / ポーチドエッグ

*Eggs
Scrambled / Sunny side up / Over easy / Soft boiled /
Hard boiled / Poached*

オリジナルオムレツ
プレーン / スモークサーモン / スイスチーズ / ハーブ / ハム /
ハム&チーズ / 高級ハーブ
トーストしたフレンチ・ブリオッシュ、クリーミー・ホウレンソウ、
ポーチドエッグ、柚子オランダーズ、バエリ・キャビア*
*Compose your own omelet
Plain / Smoked salmon / Swiss cheese / Herbs / Ham /
Ham & cheese / Fine herbs*

フィルルージュ特製メニュー

フランス風ブリオッシュトースト、クリーミーなほうれん草、
ポーチドエッグ*、ゆずオランダーズソース、バエリキャビア*
*FIL ROUGE Signature
Toasted French brioche, creamy spinach, poached egg*, yuzu
Hollandaise, Baeri caviar**

本日の卵料理 Today's egg special

ホストにお問合せください。
Please ask your Host

豆腐 TOFU

スクランブル豆腐
トマト、レッドオニオン、うこん
*Scrambled tofu
Tomatoes, red onions, turmeric*

フィルルージュ 朝食メニュー | Fil Rouge BREAKFAST MENU

美食料理 CULINARY DELIGHTS

アボカドトースト
フランス農家産パン、アボカド、サンドライトマト、
エスペレットペッパー(唐辛子)
Avocado toast
French farmer bread, avocado, sundried tomatoes,
Espelette pepper

スモークサーモン
クリームチーズ、ケイパー、レッドオニオン
Smoked salmon
Cream cheese, capers, red onions

スライスプロシュート
Prosciutto, sliced

スライスプレミアムヨークハム
Premium York ham, sliced

スライスサラミ
Salami, sliced

ヨーロッパ風チーズプレート
European cheese plate

グリル料理 FROM THE GRILL

ミニッツステーキ
*Grilled minute steak **

ラムチョップ
*Grilled lamb chops **

サイドディッシュ SIDE DISHES

スイスロスティポテト / グリルトマト
ソテーマッシュルーム / ベーコン
リンクポートまたは鶏肉ソーセージ
Swiss rösti potatoes / Grilled tomato
Sautéed mushrooms / Bacon
Link pork or chicken sausages

フランスパン FRENCH BOULANGERIE

伝統的なバゲット / フランス農家産パン
イングリッシュマフィン / 自家製ベーグル
フレンチトースト、メープルシロップ
クロワッサン / チョコラ
ブリオッシュ / ブルーベリーマフィン
Baguette de tradition / French farmer loaf
English muffin / Homemade bagel
French toast, maple syrup
Croissant / Chocolatine
Brioche / Blueberry muffin

トースト Toast

食パン / 全粒粉パン / ライ麦パン
White / whole wheat / rye

スイーツ SWEETS

全てのスイーツにメープルシロップが付きます
All served with maple syrup on the side

特製バナナパンケーキ
バナナ、オーツミルク、メープルシロップ、ピーカンナッツ
Signature banana pancakes
Banana, oat mylk, oats, maple syrup, pecan nuts

パンケーキ
プレーン / 蕎麦 / ブルーベリー / バナナ / ピーカンナッツ
Pancakes
Plain / buckwheat / blueberry / banana / pecan nuts

ベルギーワッフル
Belgian waffles

フレンチトースト
French toast

ジャム PRESERVES

フランスMOF受賞のジャム職人“フランシス ミオ”のジャムセレクション
ストロベリー / オレンジ / ブラックベリー / アプリコット
Selection of jams by “Francis Miot” M.O.F Confiturier, France
Strawberry / Orange / Blackberry / Apricot

スプレッドとナッツ SPREADS AND NUTS

はちみつ / クリームチーズ /
ヴェイスヘーゼルナッツチョコレートペースト
ピーカンナッツ / クルミ
Honey / Cream cheese
Weiss hazelnut chocolate paste
Pecan nuts / Walnuts

フィルルージュ

ディナーメニュー

Fil Rouge

DINNER MENU

前菜

APPETIZERS

鴨のフォアグラのテリーヌ、マンゴーのチャツネ
Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue
Duck foie gras terrine, mango chutney

ビーツの塩包み焼き
きゅうりのピクルス、冬トリュフのヴィネグレット
Betterave en croûte de sel, vinaigrette aux truffes,
pickles de concombre
Roasted beets in salt crust, cucumber pickles,
winter truffle vinaigrette

ホタテのカルパッチョ、オシエートルキャビア、
グリーンアップルのタルタル*
Carpaccio de noix de Saint-Jacques, caviar Oscietre,
*tartare de pommes vertes **
Jumbo scallop carpaccio, Calvisius Oscietra caviar,
Granny Smith apple tartare

ブルゴーニュ風エスカルゴ
ハーブとニンニクのバターソースで
Escargot à la Bourguignonne
Traditional Burgundy escargots in herb-garlic butter

フレンチ ケイジャンスパイス ジャンボランブクラブケーキ
ローストチェリートマトのアイオリ
French Cajun spiced jumbo lump crab cake
Roasted cherry tomato aioli

ニース風ビーフタルタル、ソッカ*
*Tartare de boeuf à la Niçoise, socca **
Beef tartare French Riviera style, crispy socca

カントロープメロン、グレープフルーツ、ラズベリー、
熟成ポートワインのローズ
Melon cantaloup, pamplemousse, framboises, vieux porto
Rose of cantaloupe melon, grapefruits, raspberries, aged port

マグロのたたき*
クリスピーなトマト・タプナードのタルトの上に、
ヴィエルジュソースを添えて
*Tataki de thon rouge, sauce vierge **
Bluefin tuna tataki over crispy tomato-tapenade tart,
sauce vierge

サラダ

SALADS

シーザーサラダ
パリッとしたロメインレタス、シーザードレッシング、パプリカ風味の
クルトン、削ったパルメザンチーズ、ドン・ボカルテのアンチョビ
Caesar salad
Crisp romaine lettuce, Caesar dressing, paprika croutons,
shaved Parmesan, Don Bocarte anchovies

生野菜の盛り合わせ
フレンチ野菜サラダ、ディジョンヴィネグレットソース
Assiette de crudités
French shredded raw vegetable salad, Dijon vinaigrette

レタスのロックフォール・チーズ添え
ボストンレタス、エシャロット、A.O.C ロックフォールチーズ
Coeur de Laitue au Roquefort
Boston lettuce, shallots, A.O.C Roquefort cheese

スープ

SOUPS

玉ねぎのグラタン
甘い玉ねぎのスープ、エメンタルチーズのクラスト
Gratiné à l'oignon
Sweet onion soup, Emmental cheese crust

ビーフコンソメ
エスコフィエ風ビーフコンソメ、パルメザン・ロワイヤル、
細切りのセロリ
Consommé de boeuf Grimaldi
Escoffier-style beef consommé, parmesan royale,
julienned celery

マルセイユの魚のスープ
マルセイユ風魚のスープ、ルイユソース、トーストガーリッククルトン
Soupe de poisson Marseillaise
Marseiile-style fish soup, rouille sauce, toasted garlic croutons

フィルルージュ ディナーメニュー | Fil Rouge DINNER MENU

リトルイタリア LITTLE ITALY

前菜またはメインディッシュとして
Available as appetizer or main course

ピエトロ・マッシ カラマラータ・パスタ
カルボナーラまたはD.O.Pサンマルツァーノ・トマトソース
Pietro Massi calamarata pasta
Carbonara or D.O.P San Marzano tomato sauce

グラン・レゼルバ・アケレッコ・リゾット
燻製リコッタ、シチリア産甘赤エビのタルタルソース
Risotto à la ricotta fumée,
tartare de crevette des côtes siciliennes *
Grand Reserva Acquerello risotto, smoked ricotta,
Sicilian sweet red prawn tartare

メインコース MAIN COURSES

地中海産スズキのパイ包み焼き
クリーミーなトマトと白ワインのソース添え
Bar en croûte, sauce Dugléré
Baked Mediterranean seabass in puff pastry,
creamy tomato & white wine sauce

ランゴスト・テルミドール、ピラフ
ロブスターテイルのテルミドール、ソテーしたマッシュルーム、
パルメザンチーズ、マスタードクリーム、ピラフライス
Langouste Thermidor, riz pilaf
Rock lobster tail Thermidor, sautéed mushrooms, parmesan,
mustarded cream, pilaf rice

ソールのムニエル、イギリス風ポテト
ドーバーソールのムニエル、レモンとパセリのバターソース、
チャイブポテト
Sole meunière, pommes à l'Anglaise
Dover sole meunière, lemon-parsley butter sauce, chive potatoes

低温で煮込んだ牛リブ肉のロッシーニ風
72時間ゆっくりと煮込んだブラックアンガス牛のショートリブ、
ソテーフォアグラ、黒トリュフソース
Plat de côte de boeuf braisé à basse température, façon Rossini
72-hour slow-braised Black Angus beef short rib,
sautéed foie gras, black truffle sauce

サツマイモとキノコのタルト、植物性チェダーチーズクリーム、ルッコラ
Tarte de patates douces aux champignons,
crème de cheddar végétale, roquette
Sweet potato tart of sautéed mushrooms,
plant-based cheddar cream, arugula

子牛のフィレ肉、ブラッドオレンジのソース、
バターナッツカボチャのグラタン・ドフィノワ *
Filet mignon de veau, sauce aux oranges sanguines,
gratin dauphinois au butternut *
Veal medallions, blood orange sauce,
butternut & potato gratin "Dauphinois"

フランス メイエンヌ州ドーデ氏の農場直送・鶏のロースト、
マッシュポテト、フランス豆
Volaille fermière rôtie, Mr. Daudet, Mayenne, France
Free-range chicken rotisserie from Mr. Daudet Farm,
Franck's mashed potatoes, French beans

グリル FROM THE GRILL

お好みのソースと付け合せ
Your choice of sauce and garnish

有機サーモンのトゥルネード*
Organic salmon tournedos*

ハンガーステーキ*
Hanger steak*

ニュージーランド産ラムチョップ*
New Zealand lamb chop*

ソース SAUCES

ベアネーズ / オランダーズ / ホワイトバター / トリュフソース
Bearnaise / Hollandaise / Beurre blanc / Truffle sauce

サイドディッシュ SIDE DISHES

蒸し野菜 / フランク・マッシュポテト / フライドポテト /
ラタトゥイユ / フレンチビーンズ /
ピラフライス / ローストポテト / チャイブの茹でポテト
Steamed vegetable / Franck's Mashed potatoes /
French fries / Ratatouille / French beans / Pilaf rice /
Roasted potatoes / Chives boiled potatoes

フィルルージュ・デザート・トロリー
FIL ROUGE DESSERT TROLLEY

本日の焼きたてタルト
Freshly baked tart of the day

70%ヴェイスダークチョコレートムース
70% Weiss dark chocolate mousse

フィル・ルージュ特製
FIL ROUGE Signature

キャラメル風味のミルフィーユ
マダガスカル産バニラクリームやさや
*Caramelized mille-feuille
Madagascan vanilla cream pods*

クリームの盛り合わせ
バニラ、チョコレート、コーヒークリームポット
*Pot de crème selection
Selection of vanilla, chocolate, and coffee cream pots*

ヘーゼルナッツクリームのシュークリーム
*Chou crème praliné noisette
Hazelnut praline choux pastry*

スフレ風クレープケーキ
ラズベリージャム添え
*Gâteau de crêpes soufflées
Layered fluffy crêpes cake, raspberry jam*

本日のパティスリー
*Pâtisserie du jour
Fine pastry of the day*



インスイート・ダイニング

メニュー

In-Suite Dining

MENU

インスイートダイニングは24時間ご利用いただけます。
ご注文は、お部屋内の電話より「インスイートダイニング」を
押すか、内線2389までおかけください。

In-Suite Dining is available 24 hours a day.

*To place an order, please press the In-Suite Dining option on
your in-suite phone or dial extension 2389.*

前菜 APPETIZERS

アンティパスト

生ハム、アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ、
ブレッドスティック

Antipasti

Prosciutto, marinated artichokes, pecorino Romano, grissini

.....

サーモンのグラブラックス
スイートマスタード、農家製のパン

Salmon gravlax

Sweet mustard, farmer bread

.....

ジャンボシュリンプ
スパイシーカクテルソース

Jumbo shrimp

Spicy cocktail sauce

.....

野菜の春巻き
植物由来マヨネーズ、タイチリソース

Vegetable spring rolls

plant-based mayonnaise, Thai chili sauce

スープ SOUPS

白みそスープ

絹ごし豆腐、昆布、わかめ

Shiro miso soup

Silken Tofu, kombu, wakame

サラダ SALADS

青菜とルッコラの盛り合わせ

ディジョンヴィネグレット

Assorted greens & arugula

Dijon vinaigrette

.....

シーザーサラダ

無添加またはグリルした鶏の胸肉、ロメインレタス、
パルミジャーノ・レッジャーノ、クロートン、アンチョビ

Caesar salad

*Plain or grilled free range chicken breast, Romaine lettuce,
Parmigiano Reggiano, croutons, anchovies*

.....

ミコノスサラダ

赤玉ねぎ、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ、
植物由来のココナッツフェタチーズ、ベビーほうれん草

Mykonos salad

*Red onion, cucumber, tomato, kalamata olives,
plant-based coconut feta on baby spinach*



インスイート・ダイニング メニュー | In-Suite Dining MENU

ポケ丼

POKE BOWLS

マグロのたたきポケ丼

地中海産マグロ赤身、オーガニック寿司飯、わかめ、マンゴー、枝豆、人参、白キャベツ、生姜ピクルス、わさびマヨネーズ

Tuna Tataki Poke Bowl

Mediterranean red tuna, organic sushi rice, wakame, mango, edamame, carrots, white cabbage, ginger pickles, miso mustard vinaigrette

.....

ロワール渓谷のブッダボウル

アンジュー産キヌア、グリーンレンズ豆、ロースト野菜、サツマイモ、ニンジン、ブロッコリー、カリフラワー、チェリートマト、

ディジョンヴィネグレット

Loire Valley Buddha Bowl

Quinoa, green lentils, roasted vegetables, sweet potatoes, carrots, broccoli, cauliflower, cherry tomatoes, Dijon vinaigrette

クラブサンドウィッチ

CLUB SANDWICHES

オリジナル クラブ

ローストリップロイン、チキン、ヨークハム、ベーコン、レタス、スイスチーズ、ゆで卵、トマト、マヨネーズ、3段食パントーストにのせて。

Original Club

Roasted striploin, chicken, York ham, bacon, lettuce, Swiss cheese, boiled egg, tomato, mayonnaise on triple-decker white toast

.....

チキン・シャワルマ・パニーニ

マンゴー、ほうれん草、モッツアレラチーズ、ザアタルスパイス、ヨーグルトレモンソース

Chicken Shawarma Panini

Mango, spinach, mozzarella, Zaatar spice, yogurt lemon sauce

.....

サーモンクラブ

サーモングラブラックス、トマト、ボストンレタス、ラディッシュ、キュウリ、ゆで卵、アルファルファ、レッドオニオン、スパイスの効いたタマリンドマヨネーズ、3段重ねのスウェーデン風フラットブレッドにのせて。

Salmon club

Salmon gravlax, tomato, Boston lettuce, red radish, cucumber, boiled egg, alfalfa, red onion, Tangy tamarind mayonnaise on triple-decker Swedish flat bread

クロックムッシュ

プレミアムヨークハムとグリュイエールチーズのフライドサンドイッチ

Croque-monsieur

Grilled premium York ham and gruyere cheese on white toast bread

バーガー

BURGERS

お好きなものをお選びください:

スイスチーズ / チェダーチーズ / 植物由来チェダーチーズ

Your choice of:

Swiss cheese / Cheddar / Plant-based cheddar

クラシックバーガー

ブラックアングスビーフパティ、焼きたてゴマバンズ、フライドポテト、コールスロー、ピクルス、レタス、レッドオニオン、トマト

Classic burger

Black Angus beef patty, freshly baked sesame bun, French fries, coleslaw, pickles, lettuce, red onion, tomato

.....

コーラルレンズ豆と野菜のバーガー

コーラルレンズ豆と野菜のパテ、ゴマバンズ、サツマイモのフライドポテト、ピコ・デ・ガヨ、レタス、植物由来のマヨネーズ

Coral lentils and vegetable burger

Coral lentils and vegetable patty, toasted sesame bun, sweet potato fries, pico de gallo, lettuce, plant-based mayo

インスイート・ダイニング メニュー | In-Suite Dining MENU

グリル FROM THE GRILL

季節の野菜とフライドポテトを添えて
Served with seasonal vegetables and French fries

プティ・ブラックアングス牛フィレ
*Petit Black Angus beef filet **

.....

放し飼い鶏むね肉
Free-range chicken breast

.....

オーガニックサーモンの切り身
Organic salmon fillet

リトルイタリー LITTLE ITALY

出来立てのスパゲッティ "ア・モード・トゥオ"

お好みのソースをお選びください:

トマト / ボロネーゼ / ペスト / バター

Spaghetti "A modo tuo"

Your choice of sauce: Tomato / Bolognese / Pesto / Butter

.....

出来立てピンサ

マルガリータ

野菜トマトソース、モッツァレラチーズ

A la minute baked pinsa

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese

.....

フィオール・ディ・ラッテ

チェリートマト、パルマ産生ハム、ルッコラ、パルメザンチーズ

Fior di latte

Cherry tomato, Parma ham, arugula, parmesan cheese

チーズ CHEESE

世界各国のチーズ

A selection of international cheese

スイーツ SWEETS

ビタミンシースムージー

アーモンドミルク、ミックスレッドベリー、パイナップル、
オレンジジュース、バナナ

Vitamin sea smoothy

Almond mylk, mixed red berries, pineapple, banana

.....

バニラクリームブリュレ

Vanilla crème brûlée

.....

ティラミス・ヴェリーヌ

Tiramisu verrine

.....

温かいローストアップル、タフィーソース添え

Warm roasted apple with toffee sauce

.....

フレッシュフルーツ・ミネストローネ

Fresh fruit minestrone

.....

アイスクリーム

バニラ / ストロベリー / マンゴー

Ice cream

Vanilla / Strawberry / Mango

.....

植物由来チョコレートアイスクリーム

plant-based chocolate ice cream

エクスプローララウンジ

フード&スナックメニュー

Explora Lounge

FOOD & SNACKS MENU

ボケ丼 POKE BOWLS

マグロのたたきボケ丼
地中海産マグロ赤身、オーガニック寿司飯、わかめ、マンゴー、
枝豆、人参、白キャベツ、生姜ピクルス、わさびマヨネーズ
Tuna Tataki Poke Bowl
Mediterranean red tuna, organic sushi rice, wakame, mango,
edamame, carrots, white cabbage, ginger pickles,
miso mustard vinaigrette

.....

ロワール渓谷のブッダボウル
アンジュ産キヌア、グリーンレンズ豆、ロースト野菜、サツマイモ、
ニンジン、ブロッコリー、カリフラワー、チェリートマト、
ディジョンヴィネグレット
Loire Valley Buddha Bowl
Quinoa, green lentils, roasted vegetables, sweet potatoes,
carrots, broccoli, cauliflower, cherry tomatoes, Dijon vinaigrette

シェア用小皿 TO SHARE

アンティパスト
生ハム、アーティチョークのマリネ、ペコリーノ・ロマーノ、
ブレッドスティック
Mezze platter
Hummus, tzatziki, falafel, aubergine baba ghanoush,
marinated olives, pita bread

.....

サーモンのグラブラックス
スイートマスタード、農家製のパン
Vegetable spring rolls
Plant-based mayo, Thai chili sauce

.....

ジャンボシュリンプ
スパイシーカクテルソース
California rolls / 6 pieces
Lettuce, avocado, and asparagus,
served with plant-based Shiro miso mayo and Thai chili sauce

サンドイッチ SANDWICHES

クロックムッシュ
プレミアム・ヨークハムとグリュイエールチーズの
グリル ホワイトトースト添え
Croque-monsieur
Grilled premium York ham, Gruyère cheese on white toast bread

ラップ

フムス、スイートポテト、アボカドのラップ プラントベース・マヨネーズ
Wrap
Hummus, sweet potato, and avocado wrap
with plant-based mayonnaise

クラブサンドイッチ CLUB SANDWICHES

オリジナル クラブ

ローストリップロイン、チキン、ベーコン、レタス、スイスチーズ、
ゆで卵、トマト、
マヨネーズ、3段食パントーストにのせて。

Original Club

Roasted striploin, chicken, York ham, bacon, lettuce,
Swiss cheese, boiled egg, tomato,
mayonnaise on triple-decker white toast

.....

イタリアン

低温調理した鶏むね肉、ローストビーフ、モルタデッラとパンチェッタ、
ほうれん草とルッコラ、
プロヴォローネチーズ、トマト、ペストとマヨネーズを合わせ、
三段重ねのチャバタに挟んだ贅沢なサンドイッチ

Italian *

Slow-cooked chicken breast, roast beef, mortadella, pancetta,
spinach, arugula, provolone, tomato, pesto,
mayonnaise on triple-decker rustic ciabatta

.....

ポーラー産 アップルウッドで燻製したスモークサーモン
スモークサーモン、トマト、ボストンレタス、ラディッシュ、きゅうり、
ゆで卵、アルファルファ、赤玉ねぎ
爽やかな酸味のタマリンドマヨネーズを合わせた
スウェーデン風フラットブレッドの三段重ねサンドイッチ

Polar apple wood smoked salmon *

Smoked salmon, tomato, Boston lettuce, radish, cucumber,
boiled egg, alfalfa, red onion, tangy tamarind mayonnaise on
triple-decker Swedish flat bread

.....

ベジタリアン

地中海風グリル野菜と豆腐、ルッコラ、トマト、きゅうりを重ね、
プラントベース・マヨネーズで仕上げた
全粒粉トーストの三段重ねのサンドイッチ

Vegetarian *

Grilled Mediterranean vegetables, tofu, arugula, tomato,
cucumber, plant-based mayonnaise on triple-decker whole
wheat toast

スイーツ
SWEETS

ビタミンシースムージー

アーモンドミルク、ミックスレッドベリー、パイナップル、バナナ

Vitamin sea smoothy

Almond mylk, mixed red berries, banana

.....

バニラクリームブリュレ

Vanilla crème brûlée

.....

ティラミス・ヴェリーヌ

Tiramisu verrine

.....

温かいローストアップル、タフィーソース添え

Warm roasted apple with toffee sauce

.....

フレッシュフルーツ・ミネストローネ

Fresh fruit minestrone

.....

アイスクリーム

バニラ / ストロベリー / マンゴー

Ice cream

Vanilla / Strawberry / Mango

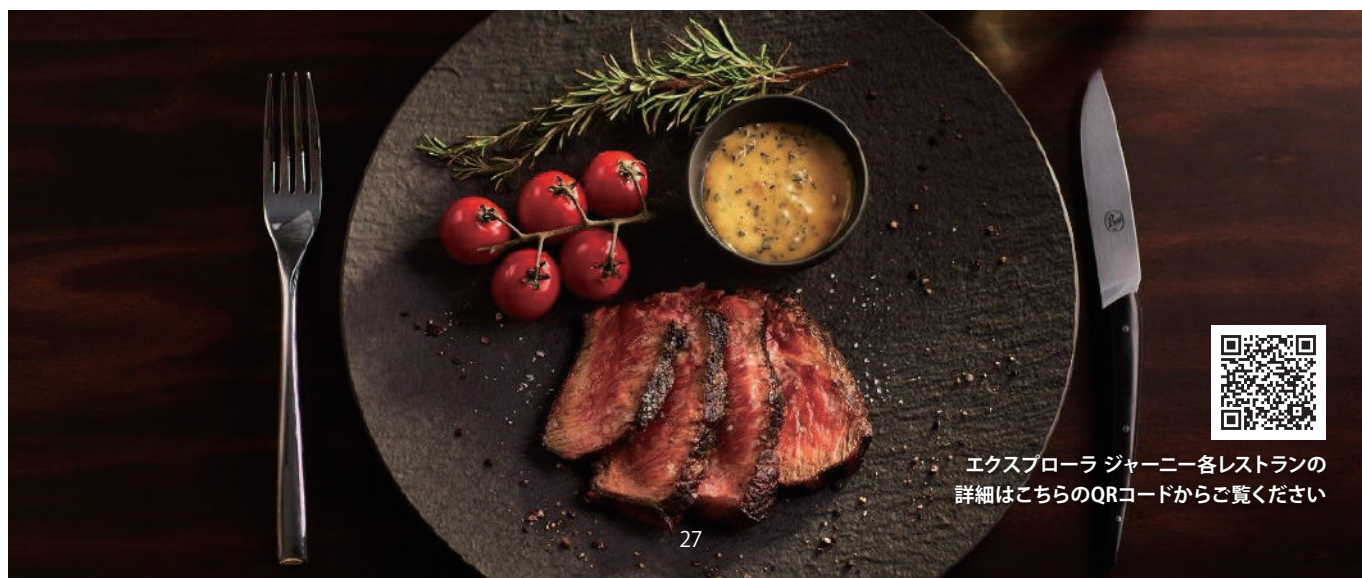
.....

植物由来チョコレートアイスクリーム

plant-based chocolate ice cream



*衛生上のご注意：生、または加熱が不十分な肉類、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、特に特定の病状をお持ちの場合食中毒のリスクが高まる可能性があります。
*Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
※当日の仕入れ状況、その他の事情により、一部メニューは変更となる場合がございます。



エクスプローラ ジャーニー各レストランの
詳細はこちらのQRコードからご覧ください



Explora

JOURNEYS



株式会社IMA エクスプローラ ジャーニー & MSCクルーズ 正規特約店
〒108-0072 東京都港区白金1-29-9-601
explora@ima-japan.com Tel 03-6459-3978 営業時間 平日午前10時～午後5時

エクスプローラ ジャーニーの
詳細、最新情報、オンライン予約は
IMAのホームページで
explorajourneys.ima-japan.com

