

BRILLIANT DINNER



カナッペ シェフが厳選した本日のカナッペ

オントレー

スモークサーモン ハーブサラダを添えて
(Smoked Salmon)

ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ (ショートパスタ) ナポリターナソースで
(Ravioli)

ベジタリアン スイートポテトとカボチャのサラダ
(Sweet Potato & Pumpkin)

メインコース

バラマンディのフィレ (白身魚) 季節の野菜を添えて、レモンオイルで
(Barramundi)

テnderロイン・ビーフのステーキ マッシュポテトと一緒に
(Beef)

ロースト・チキン 鶏むね肉でルッコラ、ほうれん草、パンプキンを包み込んで
(Chicken)

スロークック・エッグプラント ナス、ズッキーニ、ピーマン、ドライトマトを乗せて
(Eggplant)

デザート

エキゾチック・ストーン ココナッツムースにパッションフルーツのマシュマロを添えて
(Exotic Stone)

チョコレート・キャラメル チョコレートとキャラメルの二重奏のチーズケーキ
(Chocolate Caramel)

ティラミス・タワー エスプレッソとクリームチーズの大人のハーモニー
(Tiramisu Tower)

仕入れの都合によりメニュー内容が一部変わることがございます。予めご了承下さい。
We cannot guarantee that certain products or ingredients (halal, nuts, gluten, dairy, etc.) will not be in our food, and we explicitly accept no liability in this regard. For serious food allergies you must make your own decisions on selecting meals. Our staff's comments are only to assist you in making an informed decision.


CAPTAIN COOK
CRUISES

50
YEARS 1970-2020

FREE WI-FI AVAILABLE



Name: *CCC-GUEST*
Password: *Captain*

WE'RE SOCIAL



@CaptainCookCruises
#CaptainCookCruises

