

# CAPTAIN'S DINNER



## オントレー ENTRÉE

オーストラリアン・スモークサーモン キャビア入りドレッシングで (Smoked Salmon)

スイートポテトとケールのサラダ クスクス、ドライ克蘭ベリー、クルミと共に (Sweet Potato)

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)

ビーフと春雨のサラダ アジアンハーブ (パクチー) とごま油のドレッシングで (Beef Salad)

## メインコース MAIN

タスマニア・サーモンのグリル 季節の野菜を添えて、ケッパーとレモンオイルで (Salmon)

ラムのすね肉 (ラムシャンク) のトマトソース煮込み マッシュポテトと共に (Lamb Shank)

テンダーロイン・ビーフのステーキ マッシュルームのソテーを乗せて、マスタード・ソースで (Beef)

鶏むね肉のケールの包み焼き ダッチキャロットを添えて (Chicken)

地中海風野菜の重ね焼き オリーブとトマトサルサと一緒に (Vegetarian)

## デザート DESSERT

オレンジのフラワーレスケーキ バタースコッチソースで包み込んで (Orange Flourless Cake)

ココナッツ・スライス マリブリキュールとマンゴー風味で (Coconut Slice)

コーヒー・オペラ コーヒークリームとダークチョコレートの優しいハーモニー (Coffee Opera)

チョコレート・ラズベリーケーキ 定番のチョコレートケーキにラズベリーテイストを加えて (Raspberry)

チョコレート・ロッシュ クリーミーなチョコレートムースの二重奏 (Chocolate Rocher)

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.