

# SUNSET DINNER



## オントレー ENTRÉE

メゼ・プレート

地中海風前菜 (Mezze Plate)

## 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)

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)

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)

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