

# 昼食

---

## はじめに

\* 鮭のたたき、土佐醤油添え

リークとチェダーチーズのスフレ

赤出し味噌汁  
または  
蟹とバターナッツスクワッシュのスープ

フレッシュサラダにお好みで、和風オニオンドレッシング  
またはサンドライトマトドレッシング

一定の期間のみ 'LIQUID GOLD' – モンテ・ヴィビアノの OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA – もご用意しております。これは、丁寧に手摘みしたオリーブを  
低温で搾り、6 時間以内に瓶詰めをした特別のオリーブオイルです。

---

## メイン

仔羊肉のブレゼ、ローズマリーソース

\* ロブスターのワサビペッパーソース風味

鶏肉とリークのパイ、季節の野菜

ローストビーフとダナブルーチーズのサラダ

---

## デザート

チョコレートベントーボックス、ヴァニラアイスクリーム  
フルーツプロシエット

レモンクリームタルト

\* "Well Being in the Air" selection—please refer to [High Life](#) for details.  
アレルゲンに関する詳細については、乗務員にお尋ねください。

---

**チーズプレート**

チーズ各種

新鮮な果物、または和風フルーツプレート

---

**スナック**

温かいベーコンロール

ペンネパスタにお好みで、カルボナーラソース  
またはトマトバジルソース

ビスケット各種

チーズと果物各種

---

**お飲み物**

下記のセレクションをご用意しております：

Twining's®の紅茶 — トラディショナルイングリッシュブレックファースト  
ダーズリン、アールグレイ、またはピュアグリーン

Twining's®のフルーツインフュージョンとハーブインフュージョン —  
ピュアカモミール、ピュアペパーミント、レモンとジンジャー  
またはブラックカラントとジンセンとヴァニラ

コーヒー、カフェインレスコーヒー  
エスプレッソ、またはカプチーノ

## 軽食

---

### はじめに

シーフードのマリネをパパイヤにのせて

\* ポテトニョッキフラン、モレルソース添え

フレッシュサラダ、バルサミコドレッシング  
または柚子粒胡椒ドレッシング

一定の期間のみ、'LIQUID GOLD' - モンテ・ヴィビアーノの OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA - もご用意しております。これは、丁寧に手摘みしたオリーブを  
低温で搾り、6 時間以内に瓶詰めをした特別のオリーブオイルです。

---

### メイン

牛肉のブレゼ、赤ワインソース添え

\* 本日のスペシャル - 新鮮な魚料理をご用意して

おりますので、乗務員にお尋ねください。

銀鮓、季節の野菜、御飯とともに

お召し上がりください

LOCH FYNE の水産業者から、自然を守りながら獲った地魚を仕入れ  
最も新鮮な最上の魚を、毎日お届けいたします。

ローストベジタブルラザーニャ

---

### デザート

コーヒーパンナコッタ

---

### 果物

新鮮な果物

---

### スナック

アフタヌーンティーサンドイッチ

スコーンに苺ジャム、クロテッドクリーム

ほうれん草、リコッタチーズ、オリーブのパイ

ビスケット各種

---

### お飲み物

下記のセレクションをご用意しております：

Twinings® の紅茶 - トラディショナルイングリッシュブレイクファースト  
ダーズリン、アールグレイ、またはピュアグリーン

Twinings® のフルーツインフュージョンとハーブインフュージョン -  
ピュアカモミール、ピュアペパーミント、レモンとジンジャー  
またはブラックカラントとジンセンとヴァニラ

コーヒー、カフェインレスコーヒー

エスプレッソ、またはカプチーノ