

完璧な味

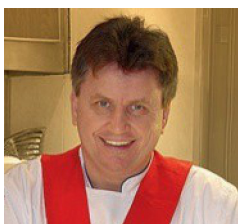
創造性、味、およびプレゼンテーション。これらは料理をさらに美味しくするために、料理長が重視していることです。—すべてが新鮮、そして種類が豊富なお食事—お客様のテーブルにお届けします。



CULINARY COUNCIL®

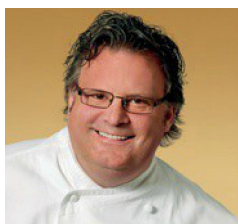
HOLLAND AMERICA LINE

弊社の諮問機関である Culinary Council® の一員として、世界で最も影響力のある料理人が弊社の料理プログラムを指導し、メニューに自慢の料理を提供しています。



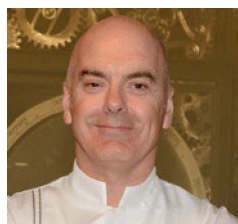
RUDI SODAMIN、
会長

すべての船のお食事の責任者でもある当社の料理長で、海上で最も多くの賞を受賞した料理人。



DAVID BURKE

Flagship (旗艦店) David Burke Townhouse (ニューヨーク) のオーナーでアメリカ料理の一流のパイオニア。



MARK BEST

新しいオーストラリア料理をお届けする、シドニーで名声あるレストラン Marque の総料理長です。



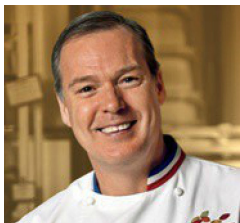
JONNIE BOER

Michelin (ミシュラン) の 3 つ星料理人で「世界の上位 50 位のレストラン」の 1 つである De Librije (オランダ) の料理長。



As You Wish

特定の時間を選択いただくか、お好きなときに食事いただけます。As You Wish® でのお食事は臨機応変に対応いたします。主要レストラン Dining Room でのあるフロアでのお食事は午後5時45分と午後8時から始まり、もう 1 つのフロアにてお客様がいらしたときにご挨拶とご案内をいたします*。ある夜にはイタリア料理、そして翌日には絶妙にグリルされた上質のビーフステーキなど、船内全体にはお客様のその日に気分にあうような数々のレストランがあります。弊社の新しい Pinnacle クラスの客船 *ms Koningsdam* では、定番のシーフードフランス料理に現代風のひねりを加えた料理を提供する Sel de Mer、ファームトゥテーブル（産地から直接食卓へ）の食事が楽しめる Culinary Arts Center、ユニークな Grand Dutch Cafe がお客様のお越しをお待ちしています。



JACQUES TORRES

受賞歴のあるパストリー担当料理人で、フードネットワークの *Chocolate with Jacques Torres* のホスト。



ELIZABETH FALKNER

前菜、パストリー、およびピザで有名な高い評価を得た料理人および著者。フードネットワークショーで度々審査員を務める。



◆ *ms Prinsendam* の Dining Room は1フロア式です。



メイン Dining Room

メイン Dining Room は、上品な朝食、くつろいだランチ、または忘れがたい 5 コースディナーのための、洗練されたスペースです。メニューには、国際的なフードとワイン協会である高名な Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs に就任したシェフが作る伝統的な名物料理やベジタリアンフードに加え、各地方にアイデアを得た料理が含まれます。



洗練された環境

吹き抜けの Dining Room[◆]では、その見晴らしの良い海の眺め、折り目正しいホワイトリネン、輝くクリスタルと陶磁器が食事の場を向上させます。テーブルでは 2 名の熟練した給仕係がパーフェクトなサービスと共にドラマの楽しみを演出するかのようにお食事の時間を提供します。



◆ *ms Prinsendam* には 1 フロア式のダイニングルームがあります。

Pinnacle Grill

豪華で洗練された Pinnacle Grill は、文字通り船上の特別なダイニングの頂点に立つレストランです。豪華なリネンと輝くグラスで飾られたこの親密な環境でその日の冒険を祝福するために予約を入れて、ご予約をお立てください。

Pinnacle Grill では、ランチとディナー^{*}をお楽しみいただけ、豪華なシーフードやワシントン州の Double R 牧場からの持続可能な方法で育てられたビーフなどをお選びいただける米国太平洋岸北西部に影響を受けた料理を特長としています。お客様には太平洋岸北西部の専門店のワインや世界中の素晴らしいビンテージワインなどと一緒に優雅にご提供する、直火焼きのアラスカキングサーモン、パーフェクトにグリルされたステーキをご期待いただけます。

料理長のテーブル^{*}

クルーズにつき1度、Pinnacle Grill では 18名様限定で「料理長のテーブル」を開催します。一デザイナーによる陶磁器を利用して、7種類からなるコースディナーを提供し、各コースは船のソムリエによって選ばれたワインと共に楽しみいただけます。また、お客様のディナーホストとして担当する料理専門家によって個人的にお料理を給仕します



DE LIBRIJE^{*} *ms Rotterdam*、*ms Eurodam* および *ms Koningsdam* 限定で、Pinnacle Grill はクルーズごとに 1 回、Culinary Council[®] メンバーの Jonnie Boer による 3 つ星ミシュラン料理をご用意します。

^{*} Pinnacle Grill でのランチとご夕食には、わずかな追加料金が発生します。Taste of De Librije および「料理長のテーブル」でのご夕食ではわずかな追加料金が発生します。





Canaletto*

「Spartire」とはイタリア語で「共有する」という意味です。Canaletto の創造性豊かなメニューは、この本格的なイタリア料理を味わうために考案され、ご家族、ご友人と楽しむためのバラエティ豊かなお食事を提供しています。まずは、ローストされたビーツ、ゴルゴンゾーラ、砂糖漬けのクルミがレタスに美しく揃えられたカナレットサラダから始めるのがお薦めです。次に、ローストポークロインサルティンボッカ、レモンとタイムでグリルされたホワイトシーバスまたはポモドーロスパゲティやリコッタチーズのラビオリなどの定番のイタリアンパスタをご堪能ください。デザートは、リモンチェッロ風味のクリーム、チョコレートトルテ、ジェラートなどをご用意しています。 *Buon appetito!*

バラエティ豊かでおいしい料理

プールや Lido でのカジュアルなランチからアジア料理またはイタリア料理を専門としたレストランに至るまで、世界中の最新トレンドからヒントを得た美味しく、幅の広いお食事にご満足いただけるはずです。

LIDO MARKET*

客船の一番上階にある Lido Market はリラックスしたお食事と海のパノラマ景色が特長です。— ここでカジュアルな新しい形式のお食事をお楽しみください。ここでは、黒板に書かれたメニュー、制服を着ていないスタッフなど、とても感じの良いマーケットのような雰囲気が漂い、テーマ別にご用意しているバラエティに富んだお料理からお選びいただけるマーケットの新鮮な味をお楽しみください。一日の始まりには、Homestead にて豊富で食欲の出る朝食セレクション — パンケーキ、お客様の好みに合わせて調理する卵料理、オムレツなど — を提供しています。(また、ここではなじみ深い定番の食事であるハーブでローストした鶏やマカロニアンドチーズもご用意しています)ランチタイムに世界中からの素晴らしい料理を楽しむには Distant Lands に立ち寄りください。Breadboard のシグニチャーサンドウィッチのお持ち帰り、または Wild Harvest でサラダ、フルーツや健康に注目したメニューをお楽しみいただけます。最後のデザートには Sweet Spot に是非お越しください。

DIVE-IN

DIVE-IN

パーフェクトにグリルされたブリオッシュバーガー、高級ホットドック、カリッとしたフライドポテト、いろいろな食材を

選べるタコスバーなど、Dive-In 以外では体験できないお食事の時間をプールサイド隣の屋外において提供しています。イマジネーションに満ちたトッピングとピリ辛ソースで定番のハンバーガーとホットドックを鶏胸肉のグリルやベジタリアン用のポットベラ・マッシュルームなどと組み合わせてさらに斬新に味わい、楽しみましょう。

TAMARIND

TAMARIND**

ms Eurodam, ms Nieuw Amsterdam および ms Koningsdam にご乗船の場合には、Tamarind にて、東南アジア料理、中華料理、および和食の伝統を呼び起こす異国情緒溢れるメニューをお客様に満足感を提供いたします。Condé Nast Traveler 誌で「地上にあるトップレストランのライバルになる料理」を提供するお店として近年名高い Tamarind は最上階デッキにあり、驚くほど素晴らしいパノラマ展望をお楽しみいただけます。ランチには、飲茶やスパイシーな蟹等、食欲をそそるメニューが揃っています。料理長の Rudi Sodamin が考案したエキゾチックなディナーメニューは自然の恵みである水、木、火、および大地の要素を尊重した料理を特長としています。

EXPLORATIONS CAFÉ

ダブルのトールラテから定番のカプチーノなど、居心地のよいコーヒーハウスの雰囲気醸し出す The New York Times が提供している Explorations Café に立ち寄りいただき、お気に入りの手作りエスプレッソ、出来立てのペーストリーやクッキーをお楽しみください。

NEW YORK PIZZA*

欲張りの人にもピッタリな1人用のクリスピータイプ生地のパンピザや創作サラダをプールサイドまでお届けします。

軽食

船内では、さまざまなタイミングで「小さな」サービスをご用意しています。毎日 Dining Room ではアフタヌーンティーがふるまわれ、最高級の Royal Dutch High Tea がそれぞれの航海で1回お楽しみいただけます。午後のおもてなしには、Lido でのアイスクリームバーが含まれ、毎晩のカクテルアワーには温かいオードブルや冷たいオードブルのサービスをご提供しています。ディナーの後にお楽しみいただけるスナックを夜遅くまでご提供しています。

* Tamarind と Canaletto の夕食にはわずかな追加料金がかかります。

**一部の船に限定されます。

24 時間利用できるルームサービス

無料のルームサービスは電話で承ります。朝食をお部屋までお届けしますので、気兼ねなく寝過ごすことができます。もしくは、夜の寄港地観光の前にもご利用ください。特に理由がない場合でも、いつでもサラダやサンドイッチ、メイン料理をお気軽にご注文ください。

