

■お子様向けメニュー

メインダイニングでのご夕食時はお子様メニューのご用意もございますが、ハンバーガーなどの軽食が中心となります。お子様でも大人の方と同じメニューをお召し上がりいただけますので、お好みに合わせてご注文ください。また、お子様用のハイチェアやクッションのご用意もございます。数に限りがあり、事前予約は承っておりませんので乗船後に担当ウェイターへお申し付けください。



お子様向けメニュー表(イメージ)

■オープンシーティング

出港時間が遅い日等のダイニングルームでのご夕食は前述の2回制ではなく、営業時間内にいつでもお越しいただけるオープンシーティングになる場合があります。オープンシーティングの日は船内新聞や船内放送でお知らせいたします。

なお、オープンシーティングの日のみ自由席となります。誕生日や結婚記念日、ハネムーン等特別なお祝いの日がオープンシーティングと重なった場合は、着席後ウェイターへお申し出ください。

■特別なお祝い

クルーズ期間中に誕生日、結婚記念日、ハネムーン等特別なお祝いがある方は、ご乗船の3週間前までにお申し込みの旅行会社を通じてお知らせください。ささやかですがダイニングルームでミニケーキなどをご用意いたします。



お祝いのケーキ(イメージ)

■食事制限のあるお客様

減塩や低脂肪、アレルギー対応等の特別食をご希望の場合は、ご予約時またはご乗船の3週間前までにお申し込みの旅行会社を通じてお知らせください。

できるだけお客様のご要望に副えるよう申請いたしますが、食材や仕入れ時の状態により完全な減塩・低脂肪・アレルギー対応等を保証することはできませんので予めご了承ください。

ご乗船後に担当ウェイターとご希望のご確認をいただき、お召し上がりについてはお客様ご自身で判断をお願いいたします。

■ドリンクパッケージ・コーヒーカード

船内で有料のお飲物(アルコール類、炭酸飲料、スペシャルティコーヒー等)をご注文される場合、お得なドリンクパッケージがございます。種類により料金が異なります。回数券タイプや1日のみの購入が不可(クルーズの全日数分まとめてのみ購入可能)のパッケージもございますので、詳細は船内でご確認ください。



ダイニングルームでのお食事風景(イメージ)



コーヒーカード(イメージ)



ドリンクパッケージメニュー(イメージ)

●朝食 (2015年日本発着クルーズ ダイニングルーム メニューの一例)

<b>和朝食</b>	野菜の煮物 卵焼き 果物	お味噌汁 お漬物と梅干	鰹の塩焼き ご飯またはお粥	<b>ヨーグルト</b>	プレーンヨーグルト フルーツヨーグルト
<b>お飲み物</b>	紅茶 カフェイン抜きコーヒー 牛乳 アップルジュース パイナップルジュース	ハーブティー スキムミルク ブルーベリージュース	コーヒー ホットチョコレート オレンジジュース トマトジュース	<b>魚料理</b>	スモークサーモン、ベーグルのクリームチーズ添え
<b>新鮮な果物</b>	グレープフルーツ半身 バナナのスライス		パパイアまたはメロン オレンジ	<b>卵料理</b>	目玉焼き* ポーチドエッグ*をトーストにのせて(15分程お時間をいただきます) 軟らかいゆで卵* プレーンスクランブルエッグ オムレツ類:プレーン/マッシュルーム/ハムとチーズ エッグピーター(コレステロール無卵):オムレツ/スクランブル
<b>コンポート類</b>	ブルーンの甘煮	シナモン風味のリンゴ煮		<b>グリル料理</b>	バターミルクパンケーキ、シロップ添え ベーコン ハムステーキ リンクソーセージ ハッシュブラウンポテト
<b>シリアル</b>	温製:オートミール クリーム入り 冷製:コーンフレーク グラノーラ	オートミール 牛乳入り オートブラン		<b>ベーカリー</b>	ロールパン クロワッサン デニッシュペストリー イングリッシュマフィン フルーツ入りマフィンとブラウンマフィン 6種の穀物入りパン
	グレープナッツ スペシャルK ライスクリスプ	フロステッドフレイク ブラウンフレイク ムーズリー	レーズンブラン シュラデッドウィート		

\*卵はご注文に応じて調理しております。\*十分に加熱されていない生の肉類、鶏肉、魚介類、甲殻類や卵を食べると、食品に由来する疾患にかかる危険性があります。特定の持病がある方は特にご注意ください。

●昼食 (2015年日本発着クルーズ ダイニングルーム メニューの一例)

<b>シェフのおすすめ</b>	(V) ローストしたバターナット・スクワッシュのスープ ロンドン・ミックスグリル* または ティラピアの切り身、 ピーマンのクーリ(濃厚な野菜のソース) フレッシュフルーツタルトレット	<b>パスタ</b>	(V) リンディネ・アラ・カラプレーゼ リガトーニ・アラ・カルボナーラ
<b>前菜、スープ、サラダ</b>	七面鳥の胸肉のスモーク ニュージーランドのグリーンシェル・ムール貝 (V) ローストしたバターナット・スクワッシュのスープ (V) パパパ・アル・ポモドーロ (V) パリッとした畑のレタス、シャロットとミニトマト添え	<b>メインコース</b>	ゴブサラダ フィリー・チーズ・ステーキ・サンドイッチ ロンドン・ミックスグリル* ティラピアの切り身、ピーマンのクーリ(濃厚な野菜のソース) 放し飼いちキンのフライ (V) ビンディ・マサラ
<b>フレッシュ・サーロインの挽き肉バーガーとフライ</b>	プリンセス 自家製 ハンバーガー、チーズバーガー、 またはベーコンバーガー* (V) 菜食者のバーガー (V) フライドポテトの大きなプレート	<b>デザート</b>	船のアイスクリームファウンテンから フレッシュフルーツタルトレット チョコレート・マーキーズ パイナップル・ゼリー 季節のフレッシュフルーツのプレート 世界のチーズの取り合わせ

(V).....ベジタリアン  
食物アレルギーまたは特別な食事制限のある方は、お客様の担当主任ウェイターもしくは給仕長に必ずご連絡ください。  
\*十分に火が通っていない、または生の状態の、肉類、鳥肉(家禽)、魚介類、甲殻類(カニ、エビなど)、または卵類を召しあがると、特にお客様に特定の病状がある場合、飲食による健康被害の危険度が高まるおそれがあります。