

日本人乗客から支持される最大の理由 自慢のグルメ・レストラン

ディナーテーブルはフリーシーティングで！

70%以上の外国客船において、ディナーは効率を優先した相席＆指定席制がとられていますが、オーシャニア・クルーズのディナーは、開始時間やテーブルの指定がない「フリーシーティング制」です。おふたりで、ご友人とともに、また気分に合わせて船上で出会った乗客同士がご一緒に自由なディナータイムをお過ごしいただけます。その日の気分や体調に合わせて、お好きな時間にお召し上がりいただけますので、サンセットや出港風景も思う存分楽しめます。

※特別レストランでは日本での事前予約も受付けております。



豊富な選択肢、しかも追加料金不要の特別レストラン

メイン・ダイニングやバイキングの他に、イタリア料理、フランス料理、ステーキ＆シーフード、アジアンフュージョン料理など、Oクラス客船（リビエラ、マリーナ）で4ヵ所、Rクラス客船（ノーティカ、レガッタ）で2ヵ所ある「特別レストラン」におきましても、追加料金を一切いただきおりません。

※7種の選りすぐりのワインを7コースの料理とともに楽しめる「ラ・レゼルブ（Oクラス客船に設置）」は有料です。

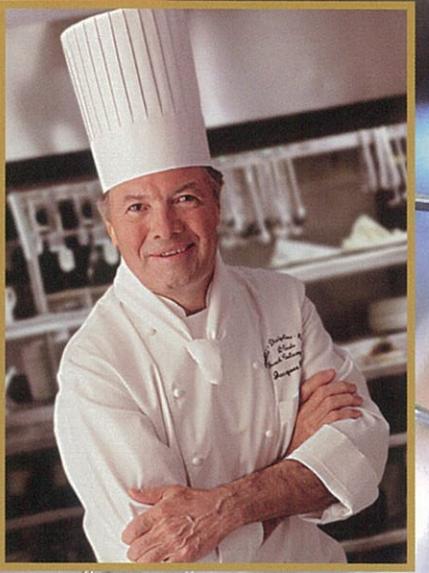


寿司と刺身は、毎晩、全船・全航路で！ 日本酒の種類も豊富！

バイキング・レストランの「テラスカフェ」では、全船、全航路にて、毎晩、寿司と刺身が提供されます。日本の味覚が恋しくなっても心配無用です。日本・タイ・ベトナムの3ヵ国の料理が味わえる「レッド・ジンジャー」では、吟釀酒からにごり酒まで日本酒の種類も豊富にとりそろえています。



ジャック・ペパン氏監修の 芸術的な料理の数々

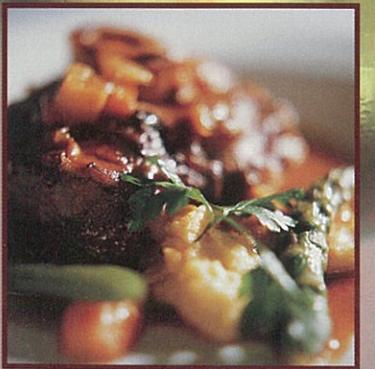
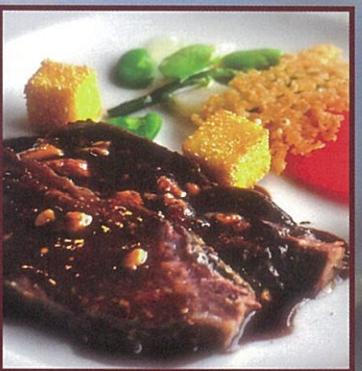
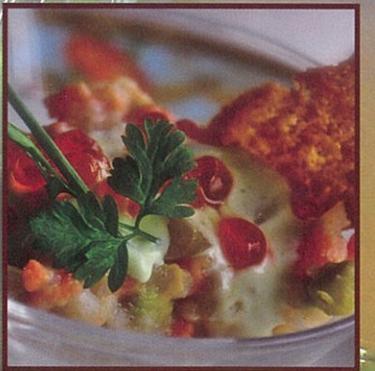


目と舌で味わう“鉄人シェフ”監修の料理

オーシャニア・クルーズのすべての料理を監修するのは、元仏大統領シャルル・ド・ゴール氏をはじめ、仏政府要人のプライベートシェフをつとめたジャック・ペパン氏です。日本人の口に合う繊細な味付けはもちろんのこと、芸術的な盛りつけもお楽しみください。

※特別レストランのすべてのメニューはHPで公開しています。

※ジャック・ペパン氏が乗船する航路もあります。



チョイス豊富な日替りメニュー 『グランド ダイニングルーム』



Oクラス・Rクラス客船にあります

選択肢の豊富な日替わりメニューでお迎えするオーシャニア・クルーズを代表するメイン・ダイニングです。寄港地の新鮮な食材を活かし、その土地のレシピを取り入れ、変化に富んだディナーをお楽しみいただけます。

予約不要のフリーシーティング制のため、その日の気分や体調に合わせて、お好きな時間にお好きなテーブルでお召し上がりいただけます。

※朝食・ランチ・ディナー時にオープンします。予約不要

※Rクラス客船では、レッドジンジャーとジャックの一部メニューも楽しめます。



地中海料理バイキング (朝食・昼食・ディナー)

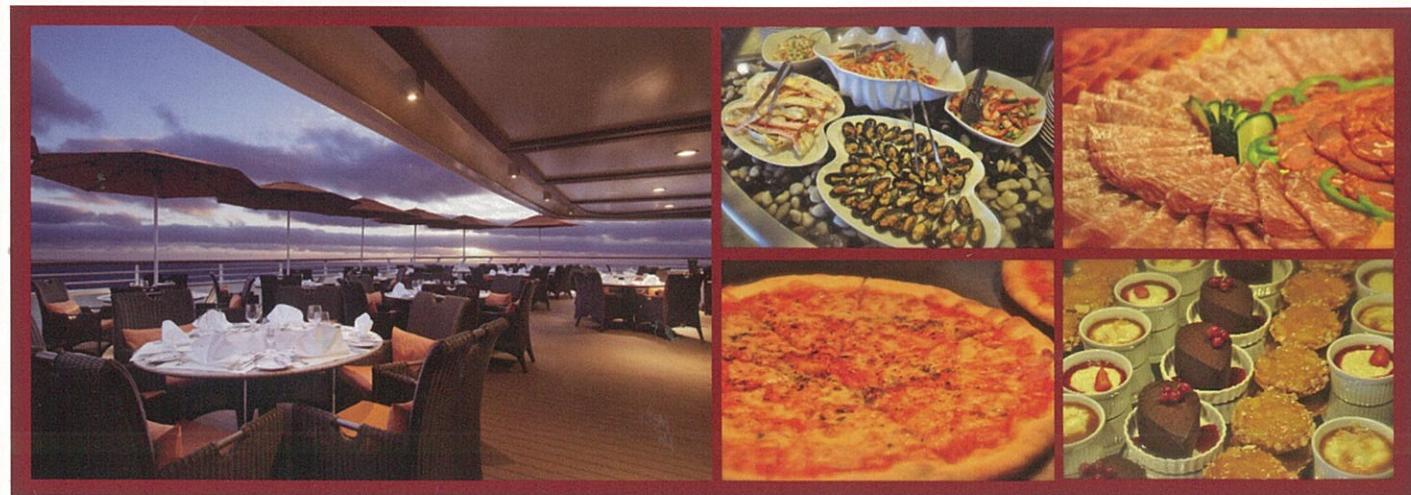
『テラス カフェ』 Oクラス・Rクラス客船にあります



ランチとディナーで雰囲気ががらりと変わるカジュアルな”バイキングスタイル”的ダイニングです。天候や気分に合わせて屋外、屋内のお席が自由に選べます。

ディナー・メニューはグランド・ダイニングに準じた料理がズラリと並びます。ディナー時には全航路、全船で寿司と刺身のサービスがあります。ランチ時には手作りピザもぜひご賞味ください。

※朝食・ランチ・ディナー時にオープンします。予約不要



本格イタリア料理

Oクラス・Rクラス客船にあります

『トスカーナ』

 日本語メニュー

追加料金不要で
ご利用いただけます



グルメ指向のイタリア料理とイタリア家庭のレシピを用いた本格イタリアン・ダイニングです。トスカーナ地方の料理を中心とした肉料理、魚料理のフルコースメニューをご用意しています。誕生日や記念日など、乗船中の特別な日のお祝いにも最適です。

- ビーフ・カルパッチョ
- パスタトリゾットの3種盛合せ



TOSCANA



ステーキ&シーフード

Oクラス・Rクラス客船にあります

『ポロ グリル』

 日本語メニュー

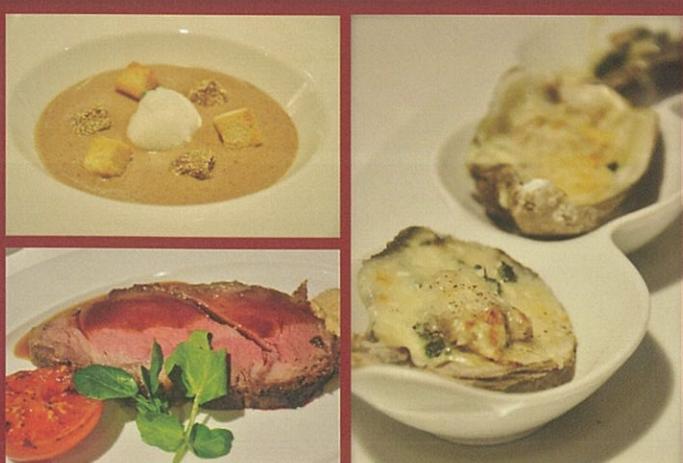
追加料金不要で
ご利用いただけます



ラルフ・ロレンデザインによるクラシカルなステーキハウスです。牛肉は米国で生産される2%だけに与えられる最高級のアンガスビーフを最低28日間熟成させ調理しております。名物のローストビーフだけでなく、新鮮なシーフードも自慢です。贅沢な革張りの椅子を用いたクラブハウスのような落ち着いた雰囲気は、乗船中の特別な日のお祝いにも最適です。

- カキのオーブン焼き
- ロブスター・ビスク（濃厚なロブスタースープ）
- ポーターハウス・ステーキ
- イベリコ豚のTボーンステーキ

X
POLO GRILL



本格フランス料理

Oクラス客船にあります

『ジャック』

 日本語メニュー

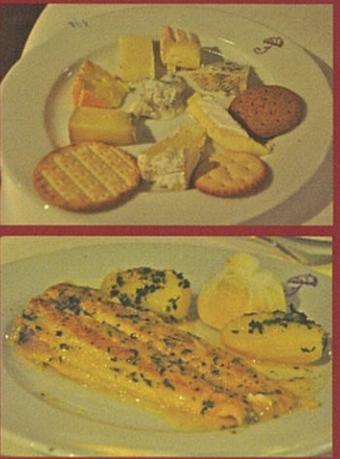
追加料金不要で
ご利用いただけます



元仏大統領のプライベート・シェフ、ジャック・ペパン氏がマスター・シェフをつとめる洋上で初めてのフレンチ・ダイニングです。高級アンティークやペパン氏のオリジナルアートで飾られ、まるでパリの街に迷い込んだような気分が味わえます。

- エスカルゴのガーリックバターソース
- オニオングラタンスープ
- マルセイユ風のブイヤベース
- ヒラメのムニエルのレモンバターソース
- 殻付きロブスターのマッシュルームソース
- プロヴァンス地方の香草の効いたローストビーフ

 Jacques



アジア（日本・タイ・ベトナム）料理

Oクラス客船にあります

『レッド・ジンジャー』

 日本語メニュー

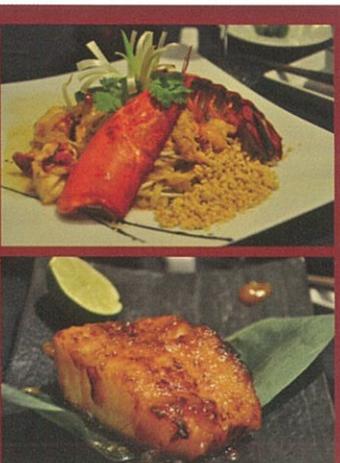
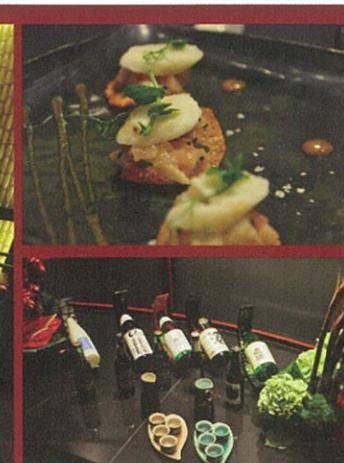
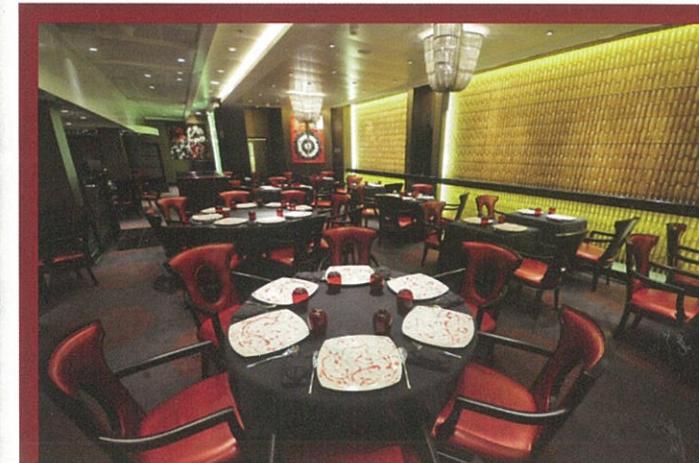
追加料金不要で
ご利用いただけます



クルーズ業界初となる日本・タイ・ベトナム3カ国の味を現代風に取り入れた本格アジアン・ダイニングです。ディナーはお気に入りの「箸選び」からはじまります。お茶や日本酒のセレクションも豊富で、暖かいおもてなしの雰囲気で皆様をお待ちしています。

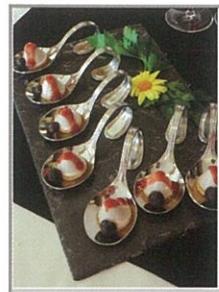
- 寿司と刺身の盛り合せ
- ロブスターとアボカドの前菜風サラダ
- スズキの朴葉味噌漬け
- ロブスターのパッタイ

Red • GINGER



7種のワインと本格フルコース Oクラス客船にあります

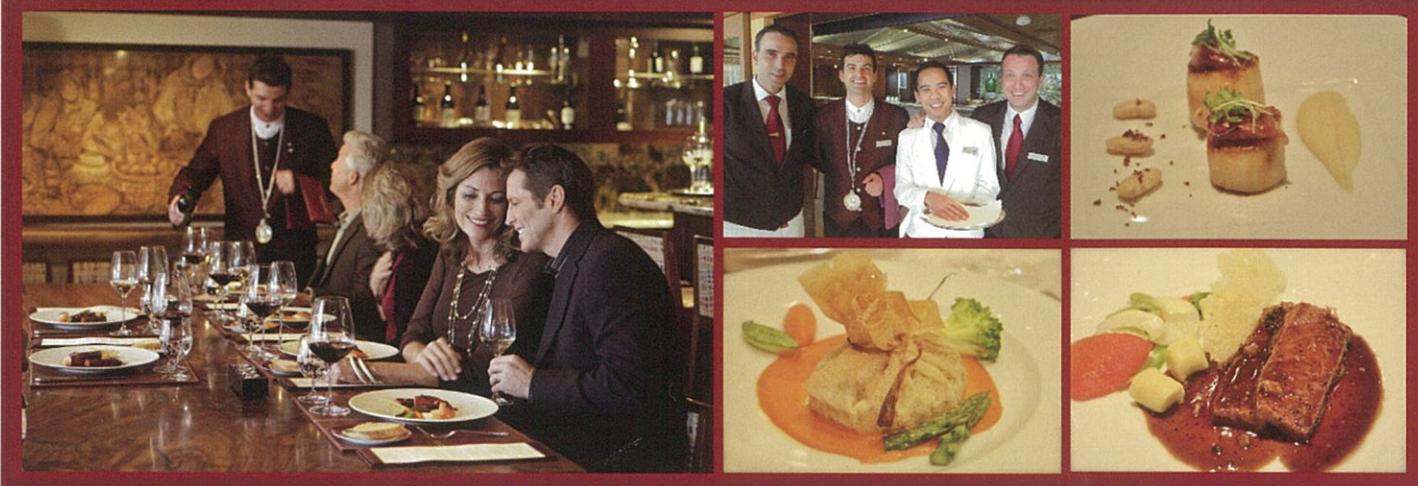
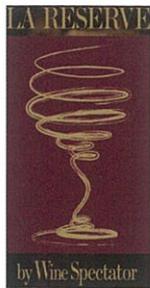
『ラ・レゼルブ』



選び抜かれた7種類のワインやシャンパンを、絶品のフルコースとともに楽しんでいただく「ワイン愛好家のためのダイニング」です。

各コース料理の前には、ソムリエがワインにまつわるエピソードや料理との相性についての説明があり、アカデミックな洋上体験はワイン好きにはたまりません。1日限定24席で完全予約制（出発前の予約も受けいたします）です。メニューは航海中に2～3種類（95ドル/165ドル・18%の税別）用意されます。コース料理はおまかせメニューとなります。

※オーシャニア・クルーズの公式HPにて詳しいサービス内容を映像紹介にてしています。



バーガー&サンドイッチ WAVES 『ウェイブス・グリル』

Oクラス・Rクラス客船にあります

ハンバーガーやサンドイッチ、ホットドッグ、パニーニなどのグリル料理を毎日11:00～16:00にサービスいたします。

ロブスターとステーキがのった名物「サーフ&タフ・バーガー（写真）」や自家製ジェラートによる特製ミルクシェイクなどをぜひお試しください。



プライベートダイニング 『プリベ』

Oクラス客船にあります

最大10名様までのグループにコースディナーをサービスいたします。料理はステーキ＆シーフードの「ポロ・グリル」またはイタリア料理の「トスカーナ」のどちらか一方からお選びいただけます。

結婚記念日や誕生日などの洋上のプライベート・パーティーに最適です。（室料250ドル・税別）



ビバレージパッケージのご案内

お好みに合わせて選べる2つのパッケージ

パッケージA 「ハウスセレクト」

- お一人様39.95ドル/日（サービス料込み）
ハウスワインとビール

パッケージB 「プレステージセレクト」

- お一人様59.95ドル/日（サービス料込み）
プレミアム・ハウスワイン、ビールと各種アルコール・カクテル類



特別レストランのメニュー例 本格イタリア料理 トスカーナ “Toscana”

< 前菜 (Antipasto) >

冷たい前菜

- 牛肉のカルパッチョ（薄く切った生牛肉のドレッシングかけ）
- たこのカルパッチョとポテトサラダ
- モッツアレラチーズ（水牛のチーズ）とトマト盛合せ
- アスパラガス、イタリアハム、チーズ、野菜の盛り合わせ

温かい前菜

- 牛肉と野菜をナスで巻いて焼いたもの
- 生ハムで巻いた海老を焼いたもの
- イカのフライ、からいソースまたはニンニクソース
- アーティチョークとバルメシャンチーズのトリュフソースかけ

< パスタ各種 (Pasta) >

- ニョッキのバジルソース
- トマトとモッツアレラチーズのカッペリーニ（天使の髪の細パスタ）
- リコッタチーズとほうれん草のトルテリーニ（指輪の形状）
- 牛肉のラビオリ（枕の形状）トマトソース
- トルテリーニパスタ、カルボナーラ、ロブスター・リゾットの3種盛
- ポルチーニ茸と仔牛のソースのベンネ
- ホウレン草入り平打ちパスタ、チキンクリームソース
- リングイネ（平打ちパスタ）の白ワイン風味の魚貝トマトソース
- ラザニアのボロネーズ（牛肉）ソース
- 本日の特別パスタ

< スープ (Zuppa) >

- ミネストローネ（野菜スープ）
- ポテトとパン・チェッタのスープ

< リゾット (Risotto) >

- ズッキーニと豆のリゾット（トリュフ添え）
- ロブスターのリゾット

< サラダ (Insalata) >

- 野菜のミックスサラダ
- ヤギのチーズと野菜のギリシャ風サラダ
- レタスとアンチョビのシーザーサラダ

< 主菜・メイン (2nd Piatti) >

- フィレ・ミニヨン・ステーキの赤ワインソース
- オッソブッコ：仔牛のオーブン焼き、サフランリゾット添え
- コスタータ：柔らかい骨付き仔牛肉のグリル（調理法は以下の2種）
 - ポルチーニ：丸焼きしてポルチーニ茸ソースを添えたもの
 - ブレッティッド：パン粉をつけて焼いたもの。トマトとオリーブオイル添え
- スキッピーニ：仔牛の薄切り肉にお好みのソース添え
- マルサラ：ワイン風味のソース
- リモーネ：レモン風味のソース
- コトレッテ—パン・チェッタをラム肉で包んで焼いたもの

- 香草たっぷりのローストチキンのクリームチーズソース・ポテト添え
- ロブスターのチリガーリック風味、トマト・パスタ添え
- 焼いたズッキのレモンと白ワインソース風味、季節の野菜添え
- 舌平目のムニエル、ポテト添え

< 添え物/サイド・ディッシュ >

- にんにく風味のマッシュポテト
- 蒸し野菜
- アスパラガスの炒め
- ほうれんそうとマッシュルームの炒め

< デザート (Dolce) >

- チョコレートのラザニア風、ピスタチオソースかけ
- カンノーリ：揚げた生地にリコッタクリームを巻いたシリア名物
- ザバイオーネ：ラム酒漬けのスponジケーキにコーヒー風味のザバイオーネを詰めたもの
- ティラミス
- カリカリに揚げたココア風味のラビオリ
- ニューヨークチーズケーキのキャラメル添え
- クリームブリュレ

- アップルパイ
- 果物盛り合わせ
- イタリアンデザートの5種盛り合わせ

- コーヒー
- カプチーノ
- エスプレッソ
- 紅茶（ティーバッグを各種取り揃えております）