



軽いお食事も、しっかりお肉も、 チョイスメニューでお好み次第

バイキングのメニューはリバー客船の狭い調理場からはちょっと想像できないほどのバリエーション。前菜、スープ、メイン、デザートそしてチーズとそれぞれ3品前後のチョイスメニューからお選びいただけます。

それに加え、ステーキ、チキンの胸肉ロースト、ポーチド・サーモン、シーザーサラダはいつでもお作りいたします。お代わりもどうぞ。

軽食は船首のアクアビットテラスでもお出ししております。

料理はクルーズで 最も大切な要素



美味しい料理は、 鮮度のいい地元の食材から

例えばドナウ川なら、ブダペストの市場で仕入れた新鮮なパプリカでハンガリー風シチュー、ローヌ川ならプロバンスの農園で育てたレモンのシャーベット。ロングシップならサンデッキのハーブ畑で摘んだばかりのディルで味付けしたサーモンも。

バイキングの腕利きシェフは、可能な限り地元の新鮮な食材を使った料理をお出しします。行く先々の郷土料理のメニューはお客様を飽きさせません。海に比べはるかに少ない定員ならではの贅沢です。



食事のお飲物は？ もちろん料金に含まれます

お食事には、美味しいローカルワインをどうぞ。ドナウ川ならヴァッハウ渓谷のワイナリーで作ったワインをお出しします、それにビール、ソフトドリンクも。バイキングでは、ランチとディナーのお飲物は料金に含まれています。

もう一つ。寄港地で購入したワインのお持込も大歓迎、コーケージフィー（持込料）はいただきません。

レストランはお好きな席で

バイキングのダイニングは、入れ替えなしのワンシッティング。お席は自由です。時間を気にすることなくゆっくりお楽しみ下さい。

言葉が心配な方は、ポケットや携帯電話にご家族の写真や可愛いペットの写真など忍ばせておいてはいかがでしょうか。知らないお客様とも写真ですぐ打ち解けるでしょう。



ある日のディナーメニュー例

前菜

ビーフ・カルパッチョのハラペニョとハニーマスタードとアルグラ&パルメザンチーズ添え

バニラ風味のホタテ貝のポシェ
アボカドタルタルの黒胡椒、バルサミコとモレソース添え
ルッコラと松の実とチェリートマトのサラダ
プロシュート包みのグリシーニ・パン
バジル風味のピネグレットドレッシング

オマール海老と小海老のビスク
ロブスターフォーム乗せ

メインコース

ビーフウェリントン
ローストマッシュルームとトリュフのジュレ添え
ヒラメのサンドライトマトとサフランリゾット
シャンパーニュ風ソース添え

柔らかかポテトニョッキ
アスパラガスとアスパラガスバター添え

デザート

“バイキング”スフレ
チョコレート添え
ガトー・フロマージュブラン（レアチーズケーキ）
ニューヨーク風

バナナアイスクリーム

チーズプレート

以下のチーズはストロベリー・バルサミコ・マーマレード、クラッカーと共に
ポン・レヴェクエ
フランス産ミルクで作った、マイルドな発酵で周りが白い皮のチーズ

オベルニュ産ブルーチーズ
フランス産ミルクで作った、
クリーミーでメディアムシャープネスなチーズ

いつでもご用意メニュー

以下のメニューは、温野菜とベークトポテト添えです

シーザーサラダ
パルメザンチーズとガーリッククルトンかけ

サーモンのグリル
ディル・バター風味

チキン胸肉のロースト
ローズマリーのグレービーソース

ニューヨーク・ステーキ

お勧めワイン

白：シャトー・デ・ボカステル・ブラン 2012
赤：エルミタージュ・ルージュ 2009

注：メニューは船により、週により変わります。