

# A CULINARY JOURNEY

## 美食のリバークルーズ



お料理は旅の最も重要な要素です。ユニワールドはお料理でも最高の味を演出するため、様々な工夫をしています。まず素材。大型船との最も大きな違いは、出来る限り地元の新鮮で最高品質の食材を用いることです。次にメニューは、伝統的な季節の味や郷土料理を取り入れて作ります。例えばイタリアなら、パルマ風プロシュートのピザやミラノ風オーソプッコ、フランスなら新鮮なカキといった具合です。さらにオーナーのベアトリス・トールマンとグローバ

ル・マスター・シェフたちが作り出す看板料理の数々。そして健康食志向の方やお肉を召し上がらない方のためのメニュー、トラベル・ライトもお勧めです。新鮮な食材、選りすぐったメニューを各船の腕利きのシェフ、パティシエ、ベーカリーたちが作ります。そして主役はお客様。ダイニングや天候がよければテラスでグルメ料理の数々をお召し上がりいただけます。美味しいワインをお供に!



### SS アントワネットライン川のディナーメニュー例

- ～スタター～  
 カンタローブメロン、ポートワイン漬け★  
 ジャーマンポテト・パンケーキ●  
 スモークサーモン、クリームフレッシュ、イクラ載せ  
 チェリートマトとベビーモッツアレラのダイアログ
- ～スープ～  
 オオムギとサフラン・ロイヤルのコンソメ★  
 "アグネス・ソレル"チキン・クリームスープ
- ～アントレ～  
 "リングイーニ・アル・アラゴスタ"

- 伊勢海老、エビ、トマト、マッシュルームとフレッシュパプリカ添え  
 鯛のフィレ★  
 オリーブ&アボガドのサルサ、野菜のソテー、マッシュ・スイートポテト&チョリソ添え  
 家鴨のモモのロースト・コンフィ●  
 赤キャベツとウィリアムポテト添え  
 ほうれん草とババリアの山羊のチーズのクレーブラトウイユ添え
- ～毎日チョイス～(ご希望があればいつでも)  
 グリーンサラダ、  
 アントレ: サーロインステーキ ハーブバターとペッパーソース添え、鶏の胸肉のグリル、ノルウェー産サーモン(お好みに調理)

- 付け合せ野菜: フレンチ・フライ、ベイクドポテトのサワークリームまたはバター添え、新鮮野菜のアソート
- ～デザート～  
 クリームブリュレ  
 シシ王妃のアイスクリーム  
 バニラアイス、ホイップクリームとベリー添え  
 フレッシュ・フルーツ・アソート
- 本日のワイン  
 白: シャルドネ  
 Bouchard Finlayson, Walker bay, South Africa, 2009  
 赤: サヴィニ・レ・ボヌ  
 Joseph Drouhin, Burgandy, France, 2005
- 郷土料理 ★ヘルシーメニュー～



## BECOME PART OF JOURNEY

