



シェフおまかせコース

Restaurant on Board

～ 船上のレストラン ～

豪華客船ノルマンディ号をイメージしたレストランで、
ホテルニューグランドの伝統的なフランス料理に
料理長 花木洋一郎がアレンジを加えた
こだわりのコースをお楽しみ下さい。

¥29,000

※テーブルごとに同じコースをお選びいただくことをお勧めしております。

シェフおまかせコースに合わせた

ソムリエがセレクトしたペアリングセットもございます。

スタッフまでお申し付けくださいませ。

(グラスシャンパン1杯・グラスワイン4杯)

¥11,132

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※ お車で御来店のお客様には、アルコール類の御提供は致しかねますので御了承下さい。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。



—想いを届けるクリスマス—

Amuse bouche du soir
クリスマス飾る食前の一皿

Ballottine de poularde de "BRESSE"
ブレス産プーラルドのバロティーヌ

*Noix de Coquilles St-Jacques mi-cuit en carpaccio au caviar
à la blanc manger au navet*
帆立貝ミキュイとキャヴィア カブのマリネとブランマンジェ

Parmentier de homard bleu, sauce Nantua légère
オマール・ブルーのパルマンティエール風グラタン 軽いナンチュアソース

Granité
グラニテ

Pièce de bœuf grillé et foie gras, mousseline de céleri-rave, sauce périgueux
国産牛フィレ肉のグリルとフォアグラ セロリラヴのなめらかなムースリーヌ添え

Terrine de chocolate avec glace à la vanille
チョコレートテリーヌ グラスヴァニーク添え

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

※シャンパン付きフルコース

¥38,000

チョイスコース ¥28,000

上記コースメニュー内容にて魚料理又は肉料理をチョイスできます。

*シャンパンとグラニテは付いておりません。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。
※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。



Amuse bouche du soir
アミューズ

Légumes de saison cuits et crus à la jardinière, moment de fruits de mer marinés
様々な食感の野菜とハーブ 海の幸を添えて

Velouté de topinambour à la royale de poulet au chorizo breton
キクイモのヴルーテとプーレロワイヤル チョリソ風味

La marée du jour a notre façon (selon arrivage)
本日お魚料理 シェフスタイル

又は

Entrecôte grillée aux cèpes en marmelade, sauce madère
国産アントルコートのグリル マルムラードに見立てたセップ茸添え

Mousse au thé au lait
ミルクティーのムース

Café et mignardises
コーヒーと小菓子

¥15,500

※上記コースにつきましては、メインディッシュのお肉料理を下記のお肉料理にご変更可能でございますが、追加料金を頂きます。ご了承くださいませ。

Assiette viande gourmandise + ¥1,265
食いしん坊の一皿 二種類のビーフ盛り合わせ

Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte,
jus goûteux aux abats + ¥3,162

フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce Madère + ¥3,795
国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出下さい。

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Le Normandie

Restaurant Panoramique

Hors d'Oeuvre Froids et Chauds

オードブル

Presskopf de fruits de mer, crème légère safranée à l'huile aromatisée
海の幸と野菜のテリーヌ 軽いサフランクリームと香草オイル ————— ¥6,500

Légumes de saison cuits et crus à la jardinière, moment de fruits de mer marinés
様々な食感の野菜とハーブ 海の幸を添えて ————— ¥7,100

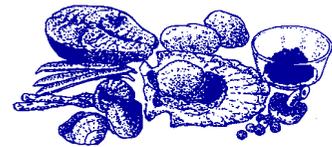
Terrine de foie gras de canard en barigoule froide
フォアグラ・カナールのテリーヌ 冷製バリゲール野菜添え ————— ¥9,900

RISO aux Oreille de mer
イタリア産カルナローリ米のリゾット 蝦夷アワビ添え ————— ¥6,350

Escargots à la Bourguignonne
エスカルゴ ブルゴーニュ風 ————— ¥5,100

Potages

スープ



Soupe de Consomme, raviotes de toie gras et cepes
コンソメスープにフォアグラ・セープ茸のラヴィオリを添えて ————— ¥4,600

Gelée de bœuf aux légumes mijoté
冷たいコンソメスープ 柔らかく煮た野菜添え ————— ¥3,950

Potage du jour
本日のポタージュ ————— ¥1,900

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

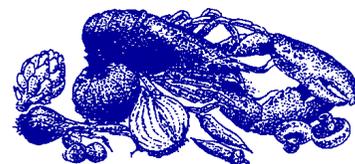
- 未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください -

Le Normandie

Restaurant Panoramique

Poissons

魚料理



La marée du jour a notre façon

お薦めの魚料理 シェフスタイル(2~3品ご用意ございます) _____ ¥6,000~

Viandes

肉料理

Carré d'agneau rôti accompagné de son jus au thym

仔羊ロースト タイム風味のジュ添え _____ ¥8,500

Pigeonneau du pays de Racan cuisiné en cocotte, jus goûteux aux abats

フランス産仔鳩のココット鍋焼き アバ風味のジュ _____ ¥15,850

ハーフサイズ _____ ¥9,150

Assiette viande gourmandize

食いしん坊の一皿(三種類のビーフ盛り合わせ) _____ ¥12,400

Emincé de filet de bœuf grillée aux légumes saison

薄切り国産牛フィレ肉の網焼き 季節の野菜添え サラダとチーズ風味 _____ ¥15,200

Cœur de filet de bœuf grille, sauce Madère

国産牛フィレ肉のグリル マディラワインソース _____ ¥16,500

Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris »

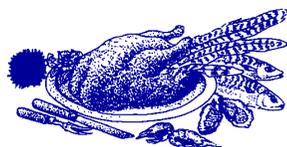
国産牛アントルコートグリル カフェ・ド・パリ風 _____ ¥14,000

Assortiment de salade

取り合わせサラダ _____ ¥2,000

Plateau de fromages

フロマージュ各種 _____ ¥3,300



Chariot de dessert du jour

本日のワゴンデザート _____ ¥2,300

Glace ou Sorbet du jour

本日のアイスクリーム・シャーベット _____ ¥1,600

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係りにお申し出下さい。

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

- 未成年者の飲酒は法律により禁じられております。また、お車を運転されるお客様の飲酒はご遠慮ください -

アミューズ

Amuse bouche

さまざまな食感に仕上げた野菜の菜園風仕立て

Assortiment de crudités cuits et crus à la jardinière, racines et fleurs

オートミールのカイエット風、チリとバジルのフレッシュトマトソース

Flocons d'avoine façon caillette, sauce tomate fraîche au piment et basilic

かぼちゃと豆乳のポタージュ

Potage potiron

豆腐のクリスピー、ズッキーニのパスタ風添え

白ゴマソースとローストオニオンのジュ

TOFU frites aux courgette, sauce «TAHINI» et jus d'oignons rôtis

ベジタブルミートのシューファルシ ケールとマトとナスのピュレ

Viande de soja chou farci

ココナッツとパイナップルのガトー 豆乳ジェラート添え

Gateau à la noix de coco et à l'ananas, glace au lait de soja

コーヒー

Coffee

コース **¥12,000**

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示価格は消費税・サービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.

Coupe de Champagne

グラス シャンパーニュ

マンサール ブリュット プリュミエクリュ

Mansard Brut Premier Cru S.A

フレッシュかつ爽やかな酸、ル・ルマンディでのみ

味わえる希少なシャンパーニュです

¥3,163 (107cc)

マンサール ブリュット ロゼ

Mansard Brut Rose S.A

フルーティーで果実味豊かなシャンパーニュです

¥3,669(107cc)

Vin de Verre Recommandé

グラスワイン

白ワイン各種 ¥2,277 (125cc)

マコン フェイッセ 2017

Macon Fuisse 2017

グレープフルーツなどの柑橘系の香りで果実味豊かな
土壌由来のミネラル感にあふれたワイン

コルス カルヴィ キュベ ヴィニョラ ブラン 2021

Corse Calvi Cuvée Vignola Blanc 2021

柑橘系や青リンゴの豊かな香りを放ち、
適度な柔らかさを合わせ持ったエレガントなワイン

プチ クロソー ヴィニヨン・ブラン 2020

Petit Clos Sauvignon Blanc 2020

柑橘類の爽やかな香り
瑞々しい果実味と凛とした酸とミネラル感

バレル フェルメンテッド シャルドネ 2021

Barrel Fermented Chardonnay 2021

熟れた黄桃の果実の香り
リッチでボリューム感のあるワイン

料金には、消費税とサービス料が含まれております。
未成年者の飲酒は法律により禁じられております。

赤ワイン各種 ¥2,530

ルナリア モンテプルチアーノ ダブルツツォ
アンセストラル ナチュレ 2019 (125cc)

Lunaria Montepulciano d'abruzzo Ancestral Nature 2019

自然酵母・自然発酵・酒石酸処理も施さない、完全
ナチュラルワイン。リンゴ酸の甘いニュアンス、力強くまるやか。

シャトー ムーランド キヤノー 2018 (125cc)

Château Moulin de Canhaut 2018

黒系果実と樽由来のバニラの香り
果実味、タンニンとバランスの取れた味

ブルゴーニュ コート ドール 2020 (80cc)

Bourgogne Côte-d'Or 2020

サクランボを思わせる上品でエレガントな香り
朗らかな味わい、シルキーなタンニン

ロゼワイン ¥2,277 (125cc)

プレーニユル ヴィユ プレーニユ パラディ
グルナツシュ ロゼ 2021

Preignes le Vieux Preignes Paradis Grenache Rosé 2021

バラのフローラルな第一印象、グレープフルーツを
思わせる果肉感豊かな味わいをミネラル感が締める

甘口白ワイン各種 ¥3,163 (100cc)

ゲヴュルトツァミネール ヴァンダンジュ タルディブ 2015

Gewürztraminer Vendanges Tardives 2015

ライチやパッション、花や蜂蜜の芳香
遅摘み甘口ワイン

シャトー ドワジー ヴェドリーヌ 2016

Château Doisy Védrières 2016

熟したリッチな果実味とエレガントな酸味
ミネラル感が何層にも折り重なる上品な味わい

Menu Dégustation

お食事に合わせたグラスワインのペアリング

シャンパン1杯+ワイン2杯セット	¥7,337
シャンパン1杯+ワイン3杯セット	¥9,488
シャンパン1杯+ワイン4杯セット	¥11,638
シャンパン1杯+ワイン5杯セット	¥13,789
ワイン3杯セット	¥6,578
ワイン4杯セット	¥8,729
ワイン5杯セット	¥10,879

Verre de vin spécial

プレミアムワインをグラスにてご用意可能です

プイ フュイッセ クロド モンシユール ノーリ
レゼルヴ 2006 マゾン ヴァレット
*Pouilly Fuisse Clos de Moncier Noly
Reserve 2006 Maison Valette*

ブルゴーニュを代表する自然派生産者。熟した南国系
フルーツ、蜜入りリンゴの香りと味わい、バランスの良い酸

¥5,693(125cc)

ボーヌ プルミエクリュ ブレッサンド 2012
ドメーヌ アルベール モロ
*Beaune 1er.Cru Bressandes 2012
Domaine Albert Morot*

ボーヌにおける銘醸地、ブレッサンドの赤ワイン
熟したラズベリーやカシス、しっかりした果実味

¥5,313(125cc)

Apéritif et Digestif

その他アルコール

ビール、ウイスキー、スピリッツ、食後酒各種
ご用意ございます。スタッフにお尋ねください。

お料理とともに
 ワイングラスで愉しめる
 ロイヤルブルーティー
 手摘みの高級茶と
 富士山の湧水を源水に
 特殊な生水のみを使い
 最大七日間
 非加熱抽出
 一本一本
 非加熱濾過除菌
 丁寧に
 ワインボトルに収めた
 本物のお茶
 ワインのように愉しめる
 世界で初めての
 洗練された食中茶です



CHAEN メニュー 3種の飲み比べ

50ml×3種 ￥4,175

京都宇治碾茶 The Uji

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝碾茶（京都府南部）

長い歴史と伝統をもつ京都の宇治地区は、日本茶発祥の地と呼ばれています。旨味・甘味が特徴的な碾茶は、石臼でひくと抹茶となる、市場に殆ど出回らない高級茶です。G7 伊勢志摩サミット、G20 大阪サミットで世界の首脳に供されたロイヤルブルーティーの京都宇治碾茶は、お茶の歴史の新たな1ページを開きました。

玉露焙じ茶 KAHO 香焙

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

緑茶＝玉露焙じ茶（福岡県）

奥八女（星野村）の茶師十段がロイヤルブルーティーのために特別に製茶。煎茶や番茶ではなく、玉露の茎を巧妙に浅炒二段焙煎することで、格段に違う香り・風味が生まれます。苦味と渋みが無く、キャラメル、栗、珈琲等を連想させる香ばしくて濃厚な風味です。奥八女（星野村）の玉露は全国品評会「玉露の部」で12年連続日本一。G20 大阪サミットで世界の首脳に供された逸品。

Jewel of Flowers HANA

グラス 100ml ￥2,783

ボトル ￥18,975

花茶＝茉莉花茶／ジャスミンティー（中国福建省）

二十四節気の清明節の前に摘んだ高級緑茶の新芽に、ジャスミンの生花の香りを何度も丁寧に吸い込ませた茶葉でつくる、贅沢なジャスミンティー。緑茶の優しい渋みと茉莉花の絶妙な香りの調和が魅力です。

※価格は税金・サービス料込みです。

ノンアルコールドリンク

《 Menu Dégustation ; ノンアルコール3杯セット 》

おすすめの乾杯スパークリングドリンク、
ノンアルコール白ワイン・赤ワインのセット

- ・ジュド ポム ペティ アン ビオ
 - ・ノンアルコール白ワイン
 - ・ノンアルコール赤ワイン
- 3杯セット ¥4,934

《 Non Alcohol ; ノン・アルコール 》

ノンアルコール テ アラ ベスカ (フローズンピーチ入り) en Verre ¥2,530
NonAlcohol Peach Tea Te alla Pesca

ノンアルコールカクテル サラトガクーラー en Verre ¥2,530
NonAlcoholCocktail Saratoga Coolar

ジュド ポム ペティ アン ビオ en Verre ¥1,771
(仏ブルターニュ地方の発泡性オーガニックリンゴジュース) Bouteille ¥10,120
Jus de Pomme Petillant Bio/ 107ml

ノンアルコールワイン 白 / 赤 en Verre ¥1,771
Non Alcohol white wine / 125ml Bouteille ¥10,120

ノンアルコールビール Bouteille ¥1,138
Non Alcoholic Beer / 334ml

オレンジジュース / グレープフルーツジュース en Verre ¥1,265
Orange Juice / Grapefruit Juice

ウーロン茶 en Verre ¥886
Oolong Tea

ノンアルコールドリンク

《 Alain Milliat Fruit Juice & Nectar フランス産 高級濃厚果汁ジュース 》

コックス種アップルジュース <i>Cox's Apple / 330ml</i>	Bouteille	¥3,036
ラズベリーネクター <i>Raspberry Nectar / 330ml</i>	Bouteille	¥3,036
ぶどう畑のピーチネクター <i>Peach Nectar / 330ml</i>	Bouteille	¥3,036

《 Mineral Water ; ミネラルウォーター 》

エビアン <i>Evian</i>	750ml	¥1,139
富士ミネラルウォーター <i>Fuji Mineral water</i>	780ml	¥1,139
ペリエ <i>Perrier</i>	330ml 750ml	¥1,012 ¥1,645
サンペレグリーノ <i>San Pellegrino</i>	500ml	¥1,139
富士スパークリングウォーター <i>Fuji Sparkling Water</i>	700ml	¥1,645

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。