



IN CELEBRATION OF OUR 50TH ANNIVERSARY,
we invite you on a special culinary journey through
the decades to sample cuisine reflective of our history,
and enjoy with our compliments this exclusive
keepsake menu as a memory of the evening.

THE SIXTIES & SEVENTIES

Nouveau Classic

カモのテリーヌ、アプリコットのジャム* & ポルチーニスープ (カプチーノ仕立て)
ブリオッシュ ベスト、ガーリックチップ

THE EIGHTIES & NINETIES

Californian Fusion & Mediterranean

オッソブーコ・アニョロッティ または 葉野菜の盛り合わせ、バルサミコ酢と
セイジ、仔牛の濃縮ソース クルミのピネグレットソース
ローズマリー風味のフラットブレッド、
ヤギ乳チーズ、オリーブのタブナード

INTERMEZZO

ブルーベリーモヒートのシャーベット、レモンの砂糖漬け

THE TWO THOUSANDS

Modern Classical

ターボットの切り身、または マラバー胡椒風味の牛ヒレ肉*
トリュフ・チャイブソース オニオンタルト、ホースラディッシュ汁
ポテトとセロリアックのムースリール

THE TWENTY-TENS

New Retro Era



チョコレートラズベリームース バニラ・クリーム
ブリュレとショートブレッド添え

マスターショコラティエのノーマン・ラブ氏は、南フランスで修行中、ギター
ドのチョコレートとラズベリーを使ったこのデザートにすっかり魅せられま
した。ラブ氏は好評を博するプリンセスクルーズ・ラブボートのデザートに
インスピレーションを得て、ハート型のデザートを作り上げました。チョコ
レートデザートマスター・ショコラティエのノーマン・ラブ氏がプリンセス・
クルーズの50周年を記念してデザインした、この「チョコレート・ジャーニ
ー」SMの最高のおもてなしをお楽しみください。

*生または加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、卵は食中毒のリスクを高める可能性があります。
特に何らかの病状があるお客様はご注意ください。

1960年代のフレンチエレガンス

カモのテリーヌ、アプリコットのジャムとブリオッシュ

ジュリア・チャイルドが1961年に出版した料理の本「*Mastering the Art of French Cooking*」は、テリーヌなどの伝統的なフランス料理をアメリカに紹介しました。テリーヌはテラコッタ製の器に入れて焼くことでその名がついています。(フランス語の *terre* は大地・土という意味です)。パリのオーギュスト・エスコフィエ料理学校で学んだ、プリンセスのマスターシェフ、アルフレド・マルチは、この時代を反映する料理として最適なチョイスであるデリケートなダックテリーヌを手掛けています。

1970年代を締めくくる

ボルチーニスープ(カプチーノ仕立て)ペストとガーリックチップス

1970年代のアメリカでは缶入りのクリーム・オブ・マッシュルーム・スープが人気を博しました。しかし、アメリカでは目新しかったマッシュルームとクリームの組み合わせは、イタリアやフランスでは数百年前から使われているものでした。マスターシェフ・マルチが生まれたイタリア北部では、冬に頻繁にスープが食卓に上ります。シェフ・マルチは、表面が泡立ったこのスープをイタリア風「カプチーノ」と名付けました。

1980年代の典型 カリフォルニア・キュイジーヌ

葉野菜の盛り合わせ、バルサミコ酢とクルミのビネグレットソース、

ローズマリー風味のフラットブレッド、ヤギ乳チーズ、オリーブのタブナード「パナーシェ」は香りや色、形状が異なる材料を2つまたはそれ以上組み合わせたものを意味します。この具体的な例として最適なものが1980年代のカリフォルニア・フュージョン・キュイジーヌでしょう。これはフランス料理を地元のカリフォルニア産の食材で表現したものです。世界中のシェフがパナーシェのような料理でメニューに国際的な趣向を取り入れました。プリンセス客船のシェフも例外ではありません。

地中海料理が注目を集めた1990年代

オッソブーコ・アニョロッティ、セージ、仔牛の濃縮ソース

本格的な地中海料理はプリンセスクルーズと同様に1990年代に人気を高めました。子牛のすね肉と野菜をブロスで煮込んだ素朴なオッソブーコのようなイタリア料理が熱心なファンを獲得しました。オッソブーコという名前はイタリア語の *osso* (骨) と *buco* (穴) から由来しています。これはすねの骨髓を意味しています。ミラノで生まれた料理をアレンジしたこのメニューは、プリンセスクルーズのイタリア料理の伝統を引き継ぐものです。

伝統的な料理を再発見した2000年代

ターボットの切り身、トリュフ・チャイブソース ポテトとセロリアックのムースリーン

チャイブとトリュフは2000年代になって再び注目されるようになった食材で、料理にコクと香りを加えます。プリンセス客船で使うハーブ類はイタリアのガリジオ家から届けられています。このハーブは1991年に初代リーガル・プリンセス号を命名した英国元首相マーガレット・サッチャー女史をはじめ、多くの著名人から賛辞を受けています。

マラバー胡椒風味の牛ひれ肉、オニオンタルト、ホースラディッシュ汁
2000年代は質の高い肉のカットが人気を取り戻しました。トルネードとは円形にカットした牛ひれ肉で、テンダーロインの中心部から取ります。インドからのクルーに敬意を表して、プリンセスのマスターシェフ、アルフレド・マルチは有名なマラバール海岸産のスパイスを使用し、松やシトラスの香りを加えました。