

和食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 テフをまとったフォアグラボール
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
 スモークトラウトのクレープ巻き

先 附

蒸し鮑と松茸菊花浸し

前 菜

鮎一干し焼き
 合鴨コース煮
 笹舟盛り(炙り唐墨、公孫樹丸十、揚げむかご)
 梨、干瓢白掛け
 柿奉書巻き
 百合根枝豆茶巾
 蒟蒻辛煮

炊き合わせ

里芋と穴子柔らか煮

小 鉢

北寄貝 赤辛子酢味噌掛け

主 菜

マナガツオ西京焼き
 [132 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

甘 味

苺寒天とバニラアイスクリーム メランジュ・ド・フリユイ

洋食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 テフをまとったフォアグラボール
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
 スモークトラウトのクレープ巻き

アペタイザー

・種々のシーフードと香味野菜のクリュディテ キャビアとともに

メインディッシュ

・黒毛和牛フィレ肉のグリル 生姜風味のソース 5種類ポテトのドフィノワーズ添え
 [447 kcal]

・カマスのポワレ カブのフラン添え カラスミのエマルジョンソース
 [262 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット
 セーグル
 かぼちゃ
 クルミ味噌ブレット

デザート

・モンブラン

プティフル

お好みに合わせて

次のメニューからお選びいただけます。

和食お椀

鱧と松茸

お造り

鯉叩き

洋食アペタイザー

- ・岐阜県産奥美濃古地鶏とセーフ茸のムース 無花果とレッドオニオンのタルト添え
- ・タラバ蟹とハタのポーピエット きのこのバルサミコとバジルの香り

メインディッシュ

- ・国産ほろほろ鳥のロースト 岐阜恵那栗の詰め物 クランベリーソース
[291 kcal]

🌱 ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル RESTAURANT *Ryuzu*
[259 kcal]

デザート

- ・伊勢抹茶アイスクリーム
- ・タルトノルマンディー

🌱 ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

お酒のおともに

- ・帆立貝燻製と鱧子味噌漬け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・山賊焼き

スープ

🌱 コーンスープ

麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・かき揚げうどん

軽いお食事

※はRyuzu監修メニューです。

🌱 ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル*

- ・妻有ポークのリエットサンド 黒トリュフ風味*
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

・海鮮丼

・鮭いくら親子茶漬け

リフレッシュメント

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング

・チーズプレート

パヴェダンタンサンドレ ブルースティルトン

フロマジエダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

・フルーツ

・ヨーグルトに果実ふんだんな ラ・フランスジャムを添えて

・プティフル

・シリアルをミルクとともに

THE
CONNOISSEURSRESTAURANT
*Ryuzu*ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ俊英のシェフ、
飯塚隆太氏が腕をふるうフレンチの銘店のお料理を。

フレンチの銘店「Restaurant Ryuzu」とのコラボレーションメニューです。野菜中心のディッシュは、セロリアックのやさしい風味を生かしながら3種のチーズを使って濃厚な味わいに。もうひとつは、妻有ポークのリエットを黒トリュフが香るケーキサレで挟みました。赤ワインにもあいそうな奥深いおいしさです。

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Steamed abalone, marinated matsutake mushroom and chrysanthemum

Zensai A selection of morsels

Grilled sweetfish
 Simmered duck in soy-based sauce
 Assortment on bamboo leaf boat (seared botargo,
 deep-fried ginkgo leaf-shaped sweet potato and propagules)
 Pear and dried gourd with tofu paste
 Persimmon rolled with daikon radish
 Mashed lily bulb with green soybeans
 Simmered konjac in soy-based sauce

Takiawase Simmered treats

Simmered taro and conger eel in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits

Grilled surf clam with red yuzu citron pepper and miso vinegar paste

Shusai Main course

Saikyo miso-grilled pomfret
 [132 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Kanmi Confections

Strawberry flavored-agar with vanilla ice cream mélange de fruits

● A clear soup with produce (owan) and a selection of sashimi (otsukuri) are also available.
 Please ask a cabin attendant if you would like to try either.

International Cuisine

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Appetizer plate

• Many kinds of seafood and marinated vegetable crudités with caviar

Main plate

• Grilled fillet of kuroge wagyu beef and five kinds of potato dauphinoise
 with ginger-flavored sauce
 [447 kcal]

• Barracuda poêlé and turnip flan with botargo emulsion sauce
 [262 kcal]

Selection of breads

Baguette
 Seigle
 Pumpkin bread
 Walnut and miso bread

Desserts

• Mont-blanc

Petits fours

● The appetizers, main plate, and desserts shown on the next page are also available.

If You Prefer

The following selections are also available.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Owan A clear soup with produce

Poached pike conger and matsutake mushroom

Otsukuri A selection of sashimi

Seared bonito


International Cuisine

Appetizer plate

- Gifu Okuminokojidori chicken and cèpe mousse on fig and red onion tart
- King crab meat and grouper paupiette with balsamic mushroom and basil flavor

Main plate

- Gifu Enaguri -JAPANESE CHESTNUTS GIFU- filling stuffed roasted guinea fowl with cranberry sauce [291 kcal]

 Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese RESTAURANT *Ryuzu* [259 kcal]

Desserts

- ISE MATCHA ice cream
- Tart Normandy

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Sake accompaniments

- Smoked scallop and miso-cured cod roe
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried chicken thigh with soy-based sauce

Soup


 Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen
- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes

* Selections co-created with Restaurant Ryuzu

-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese* RESTAURANT *Ryuzu*
- Tsumari pork rillettes sandwich black truffle flavor*
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Seafood over steamed rice
- Salmon roe and grilled salmon flakes over steamed rice in soup stock

Refreshments

- Garden salad
Served with a choice of dressings.
Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing
- Cheese plate
PAVE D'ANTAN CENDRE BLUE STILTON
FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO
- Fruits
- Plain yoghurt with plentiful La France pear jam
- Petits fours
- Cereal with milk

和食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 テフをまとったフォアグラボール
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
 スモークトラウトのクレープ巻き

先附

才巻海老と無花果の胡麻味噌掛け

前菜

鮎一干し焼き
 合鴨コース煮
 笹舟盛り(炙り唐墨、公孫樹丸十、揚げむかご)
 梨、干瓢白掛け
 柿奉書巻き
 百合根枝豆茶巾
 蒟蒻辛煮

炊き合わせ

烏賊豊年煮

小鉢

北寄貝 赤辛子酢味噌掛け

主菜

海鮮アボカド袱紗焼きと和牛味噌漬け焼き
 [372 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物

甘味

苺寒天とバニラアイスクリーム メランジュ・ド・フリユイ

洋食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 テフをまとったフォアグラボール
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
 スモークトラウトのクレープ巻き

アペタイザー

・種々のシーフードと香味野菜のクリュディテ キャビアとともに

メインディッシュ

・黒毛和牛フィレ肉のグリル 生姜風味のソース 5種類ポテトのドフィノワーズ添え
 [447 kcal]

・カマスのポワレ カブのフラン添え カラスミのエマルジョンソース
 [262 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット
 セーグル
 かぼちゃ
 クルミ味噌ブレッド

デザート

・モンブラン

プティフール

お好みに合わせて

次のメニューからお選びいただけます。

和食

お椀

甘鯛雲丹湯葉鑄込み

お造り

本鯖重ね
平日鮫肝巻き

洋食

アペタイザー

- ・岐阜県産奥美濃古地鶏とセーフ茸のムース 無花果とレッドオニオンのタルト添え
- ・タラバ蟹とハタのポーピエット きのこのバルサミコとバジルの香り

メインディッシュ

- ・国産ほろほろ鳥のロースト 岐阜恵那栗の詰め物 クランベリーソース
[291 kcal]

🌱ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル RESTAURANT Ryuzu
[259 kcal]

デザート

- ・伊勢抹茶アイスクリーム
- ・タルトノルマンディー

🌱ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

お酒のおともに

- ・帆立貝燻製と鱈子味噌漬け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・山賊焼き

スープ

🌱コーンスープ

麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・かき揚げうどん

軽いお食事

※はRyuzu監修メニューです。
🌱ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル*

RESTAURANT Ryuzu

- ・妻有ポークのリエットサンド 黒トリュフ風味*
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー
- ・海鮮丼
- ・鮭いくら親子茶漬け

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
ドレッシングは2種類からお選びいただけます
クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング
- ・チーズプレート
パヴェダンタンサンドレ ブルースティルトン
フロマジエダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレズジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成
- ・フルーツ
- ・ヨーグルトに果実ふんだんな ラ・フランスジャムを添えて
- ・プティフル
- ・シリアルをミルクとともに

THE CONNOISSEURS

RESTAURANT Ryuzu ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ俊英のシェフ、
飯塚隆太氏が腕をふるうフレンチの銘店のお料理を。

フレンチの銘店「Restaurant Ryuzu」とのコラボレーションメニューです。野菜中心のディッシュは、セロリアックのやさしい風味を生かしながら3種のチーズを使って濃厚な味わいに。もうひとつは、妻有ポークのリエットを黒トリュフが香るケーキサレで挟みました。赤ワインにもあいそうな奥深いおいしさです。

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Tiger prawn and fig with sesame miso sauce

Zensai A selection of morsels

Grilled sweetfish
 Simmered duck in soy-based sauce
 Assortment on bamboo leaf boat (seared botargo,
 deep-fried ginkgo leaf-shaped sweet potato and propagules)
 Pear and dried gourd with tofu paste
 Persimmon rolled with daikon radish
 Mashed lily bulb with green soybeans
 Simmered konjac in soy-based sauce

Takiawase Simmered treats

Simmered squid stuffed with glutinous rice in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits

Grilled surf clam with red yuzu citron pepper and miso vinegar paste

Shusai Main course

Grilled avocado stuffed with seafood and grilled miso-marinated wagyu beef
 [372 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Kanmi Confections

Strawberry flavored-agar with vanilla ice cream mélange de fruits

International Cuisine

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Appetizer plate

• Many kinds of seafood and marinated vegetable crudités with caviar

Main plate

• Grilled fillet of kuroge wagyu beef and five kinds of potato dauphinoise
 with ginger-flavored sauce
 [447 kcal]

• Barracuda poêlé and turnip flan with botargo emulsion sauce
 [262 kcal]

Selection of breads

Baguette
 Seigle
 Pumpkin bread
 Walnut and miso bread

Desserts

• Mont-blanc

Petits fours

If You Prefer

The following selections are also available.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Owan A clear soup with produce
Sea urchin and yuba bean curd wrapped in tilefish

Otsukuri A selection of sashimi
Seared Pacific bluefin tuna
Monkfish liver rolled with flounder


International Cuisine

Appetizer plate

- Gifu Okuminokojidori chicken and cèpe mousse on fig and red onion tart
- King crab meat and grouper paupiette with balsamic mushroom and basil flavor

Main plate

- Gifu Enaguri -JAPANESE CHESTNUTS GIFU- filling stuffed roasted guinea fowl with cranberry sauce
[291 kcal]

 Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese RESTAURANT *Ryuzu*
[259 kcal]

Desserts

- ISE MATCHA ice cream
- Tart Normandy

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Sake accompaniments

- Smoked scallop and miso-cured cod roe
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried chicken thigh with soy-based sauce

Soup


 Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen
- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes

* Selections co-created with Restaurant Ryuzu

-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese* RESTAURANT *Ryuzu*
 - Tsumari pork rillettes sandwich black truffle flavor*
 - Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
 - Seafood over steamed rice
- Salmon roe and grilled salmon flakes over steamed rice in soup stock

Refreshments

- Garden salad
Served with a choice of dressings.
Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing
- Cheese plate
PAVE D'ANTAN CENDRE BLUE STILTON
FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO
- Fruits
- Plain yoghurt with plentiful La France pear jam
- Petits fours
- Cereal with milk

和食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
テフをまとったフォアグラボール
鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
スモークトラウトのクレープ巻き

先附

焼き茄子豆乳寄せ

前菜

鮎一干し焼き
合鴨コース煮
笹舟盛り(炙り唐墨、公孫樹丸十、揚げむかご)
梨、干瓢白掛け
柿奉書巻き
百合根枝豆茶巾
蒟蒻辛煮

炊き合わせ

烏賊豊年煮

小鉢

平貝と水蛸の焼き霜仕立て 柚子醤油

主菜

金目鯛味噌幽庵焼き
海老真丈椎茸高野揚げ
[177 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物

甘味

苺寒天とバニラアイスクリーム メランジュ・ド・フリユイ

●お椀とお造りもご用意しております。ご希望の方はお知らせください。

洋食

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
テフをまとったフォアグラボール
鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味
スモークトラウトのクレープ巻き

アペタイザー

・種々のシーフードと香味野菜のクリュディテ キャビアとともに

メインディッシュ

・黒毛和牛フィレ肉のグリル 生姜風味のソース 5種類ポテトのドフィノワーズ添え
[447 kcal]

・カマスのポワレ カブのフラン添え カラスミのエマルジョンソース
[262 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット
セーグル
かぼちゃ
クルミ味噌ブレッド

デザート

・モンブラン

プティフル

●アペタイザー、メインディッシュとデザートは次ページからもお選びいただけます。

お好みに合わせて

次のメニューからお選びいただけます。

和食

お椀
茸沢煮椀

お造り
本鯖重ね
平日鮫肝巻き

洋食

アペタイザー

- ・岐阜県産奥美濃古地鶏とセーフ茸のムース 無花果とレッドオニオンのタルト添え
- ・タラバ蟹とハタのポーピエット きのこのバルサミコとバジルの香り

メインディッシュ

- ・国産ほろほろ鳥のロースト 岐阜恵那栗の詰め物 クランベリーソース
[291 kcal]

🌱ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル RESTAURANT *Ryuzu*
[259 kcal]

デザート

- ・伊勢抹茶アイスクリーム
- ・タルトノルマンディー

🌱ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

お酒のおともに

- ・帆立貝燻製と鱈子味噌漬け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・山賊焼き

スープ

🌱コーンスープ

麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・かき揚げうどん

軽いお食事

※はRyuzu監修メニューです。
🌱ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル*

- ・妻有ポークのリエットサンド 黒トリュフ風味*
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

海鮮丼

- ・鮭いくら親子茶漬け

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング

- ・チーズプレート

パヴェダンタンサンドレ ブルースティルトン

フロマジエダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレズジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだんな ラ・フランスジャムを添えて

- ・プティフル

- ・シリアルをミルクとともに

RESTAURANT *Ryuzu* THE CONNOISSEURS
 ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ俊英のシェフ、
 飯塚隆太氏が腕をふるうフレンチの銘店のお料理を。

フレンチの銘店「Restaurant Ryuzu」とのコラボレーションメニューです。野菜中心のディッシュは、セロリアックのやさしい風味を生かしながら3種のチーズを使って濃厚な味わいに。もうひとつ品は、妻有ポークのリエットを黒トリュフが香るケーキサレで挟みました。赤ワインにもあいそうな奥深いおいしさです。

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Jellied soymilk and grilled eggplant

Zensai A selection of morsels

Grilled sweetfish
 Simmered duck in soy-based sauce
 Assortment on bamboo leaf boat (seared botargo,
 deep-fried ginkgo leaf-shaped sweet potato and propagules)
 Pear and dried gourd with tofu paste
 Persimmon rolled with daikon radish
 Mashed lily bulb with green soybeans
 Simmered konjac in soy-based sauce

Takiawase Simmered treats

Simmered squid stuffed with glutinous rice in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits

Seared razor clam and Pacific giant octopus with yuzu citron soy sauce

Shusai Main course

Grilled alonsino with soy-based miso sauce
 Deep-fried shiitake mushroom stuffed with shrimp fishcake
 [177 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Kanmi Confections

Strawberry flavored-agar with vanilla ice cream mélange de fruits

● A clear soup with produce (owan) and a selection of sashimi (otsukuri) are also available.
 Please ask a cabin attendant if you would like to try either.

International Cuisine

Amuse

Black sesame and nut bread stick
 Foie-gras ball with teff
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor
 Smoked trout crêpe roll

Appetizer plate

• Many kinds of seafood and marinated vegetable crudités with caviar

Main plate

• Grilled fillet of kuroge wagyu beef and five kinds of potato dauphinoise
 with ginger-flavored sauce
 [447 kcal]

• Barracuda poêlé and turnip flan with botargo emulsion sauce
 [262 kcal]

Selection of breads

Baguette
 Seigle
 Pumpkin bread
 Walnut and miso bread

Desserts

• Mont-blanc

Petits fours

● The appetizers, main plate, and desserts shown on the next page are also available.

If You Prefer

The following selections are also available.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Owan A clear soup with produce

Deep-fried gurnard and mushroom with pork fat

Otsukuri A selection of sashimi

Seared Pacific bluefin tuna

Monkfish liver rolled with flounder


International Cuisine

Appetizer plate

- Gifu Okuminokojidori chicken and cèpe mousse on fig and red onion tart
- King crab meat and grouper paupiette with balsamic mushroom and basil flavor

Main plate

- Gifu Enaguri -JAPANESE CHESTNUTS GIFU- filling stuffed roasted guinea fowl with cranberry sauce [291 kcal]

 Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese RESTAURANT *Ryuzu* [259 kcal]

Desserts

- ISE MATCHA ice cream
- Tart Normandy

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Sake accompaniments

- Smoked scallop and miso-cured cod roe
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried chicken thigh with soy-based sauce

Soup


 Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen
- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes

* Selections co-created with Restaurant Ryuzu

-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese* RESTAURANT *Ryuzu*
- Tsumari pork rillettes sandwich black truffle flavor*
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Seafood over steamed rice
- Salmon roe and grilled salmon flakes over steamed rice in soup stock

Refreshments

- Garden salad
- Served with a choice of dressings.
Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing
- Cheese plate
PAVE D'ANTAN CENDRE BLUE STILTON
FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO
- Fruits
- Plain yoghurt with plentiful La France pear jam
- Petits fours
- Cereal with milk