



Mary Bormec



*Four
Seasons*
DINING ROOM

Captain T. Inagaki

Hotel Manager Y. Yamamuro

Executive Chef T. Maeda

Restaurant Manager H. Miyashita

IN PORT OF KOBE JULY 11TH, 1993

M.S. ASUKA

LUNCH

たらば蟹 赤貝 わかめ 胡瓜の酢の物

Vinegared Seafood on Seaweed

金箔入りビーフコンソメ

Consomme with Gold Leaf

真鯛の網焼き 醤油風味レモン添え

Grilled Seabream on Vegetables

牛フィレステーキのパンケーキ包み 飛鳥風

ポテトと温野菜

Wrapped Fillet of Beef Asuka Style

隠元豆とトリュフのサラダ

ポテトと温野菜

Green Beans Salad with Truffles

フレンチドレッシング

French Dressing

特製アイススフレ "飛鳥風"

Iced Soufflee "ASUKA"

1.挽きたてコーヒー 2.カフェイン抜きコーヒー

Freshly Brewed Coffee Decaffeinated Coffee

3.英国風紅茶 又は 各種ハーブティー

Variety of English and Herb Tea