

《飛鳥ハウススパークリングワイン *Asuka House Sparkling Wine*》

◇プロセッコ エクストラ・ドライ トレヴィーゾ (イタリア)	グラス	¥800
<i>Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)</i>	ボトル	¥4,000

《飛鳥ハウス白、赤ワイン *Asuka House White, Red Wine*》

◇ドメーヌ・ド・ニザス (フランス) 白, 赤	グラス	¥800
<i>Domaine de Nizas (France)</i>	ボトル	¥4,000

《ロゼワイン *Rose Wine*》

◇ブレッザ・ローザ (イタリア)	グラス	¥800
<i>Brezza Rosa (Italy)</i>	ボトル	¥4,000

《ビール *Beer*》

◇キリン一番搾りプレミアム生ビール	グラス	¥800
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory</i>		

《ノンアルコールビール *Non Alcohol Beer*》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi</i>		

\*上記以外にもワインリストや日本酒/焼酎メニューもご用意しております。  
 \*船外でご購入された酒類のお持込に関しては、別途抜栓料が発生いたします。  
 (一部、お持込いただけない種類もございます。)  
 詳細はウェイターまでお問い合わせください。

《ソフトドリンク *Soft Drinks*》

\*下記のお飲物は無料でご提供致します。

オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース  
 パイナップルジュース・トマトジュース・ウーロン茶・コカコーラ  
 ジンジャーエール・スプライト・スパークリングウォーター  
*Orange Juice / Apple Juice / Grapefruit Juice / Pineapple Juice / Tomato Juice*  
*Oolong Tea / Coca Cola / Ginger Ale / Sprite / Sparkling Water*

*Four Seasons*  
 DINING ROOM



Appetizer

鰯とじゃがいもの重ね焼き

Soup

オニオングラタンスープ

From the Sea

鬼手長エビのグリル エストラゴンの香り  
オリエンタルソース

Main Course

★ 1. 骨付き仔牛のロティ 茸ソース

2. スパゲッティ ボンゴレ

3. ヤリイカの詰め物 グリーンピースのソース

4. 本日の温野菜料理 ～ 春野菜のグリル ～

Dessert

★ 1. 無花果コンポート グランマニエアイス添え

2. フルーツプレート

コーヒー 又は 紅茶

飛鳥II自家製各種パン

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

ムートン・カデ・レゼルヴ・グラヴ・ブラン (フランス)

*Mouton Cadet Reserve Graves Blanc (France)*

グラス ¥1,300 ボトル ¥6,500

セミヨン種主体

新鮮な果実味と上品な酸が心地よい辛口

◇赤ワイン Red Wine◇

ムートン・カデ・レゼルヴ・メドック (フランス)

*Mouton Cadet Reserve Medoc (France)*

グラス ¥1,300 ボトル ¥6,500

カベルネ・ソーヴィニオン種主体

心地よいタンニンと深みのある風味の辛口ワイン

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナバ・ヴァレーの地で  
最高峰のワイン造りを目指し設立したワイナリー。  
豊かな自然に育まれたブドウ故に、純粹さを損なわず  
美しいテロワールを映し出したワイン。

あさつゆ (白) *Asatsuyu (White)*

フルボトル Full Bottle ¥14,000

紫鈴 (赤) *Rindo (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥20,000

紫 (赤) *Murasaki (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥43,000

藍 (赤) *Ai (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥43,000

AT SEA, EN ROUTE TO KOBE MARCH 25th, 2018

M.S. ASUKA II