

《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
Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)	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
Domaine de Nizas (France)	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
Brezza Rosa (Italy)	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
Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
Kirin/Asahi		

\*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



Amuse-bouche

かぶのブルーテ イベリコハム添え

Appetizer

帆立とズッキーニのマリネ

Soup

ハウレン草と生姜のスープ

From the Sea

鯖のヴィエノワーズ風 ノイリーソース

Main Course

- ★ 1. 黒毛和牛のグリエ ケッパーソース
2. 神奈川県産やまゆりポークのグリル ザンガラソース
3. カレイのポワレ ラビゴットソース
4. 豆腐と魚介のハンバーグ
5. 本日の温野菜料理 ～ 根菜のポトフ ～

Dessert

- ★ 1. カラメルとコーヒーのムース バニラアイス
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