

御朝食献立

小鉢

大根 人参 さつま揚げ 煎り煮

彩りサラダ

煮物

射込み高野豆腐旨煮

焼き物

鯛一夜干し

汁物

若布と豆腐の味噌汁

香の物

納豆、温泉玉子

白御飯 又は お粥

*国産米を使用しています。

*食前酢、フルーツ、ヨーグルト、コーヒー・紅茶・ジュースを
レストラン中央にご用意しております。どうぞご利用ください。

二〇一八年三月三十一日 土曜日

御昼食献立

主菜物

すき煮

小鉢

小松菜と蟹の浸し

汁物

湯葉吸い物

香の物

白御飯

*国産米を使用しています

デザート

胡麻まんじゅう

軽食セットもご用意しております。

本日は「鶏飯風茶漬けセット」です。

二〇一八年三月三十一日 土曜日

*Four
Seasons*
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO SINGAPORE MARCH 31st, 2018

M.S. ASUKA II

本日お勧めのお飲み物
Beverage Recommendation

◆ 生ビール Draft Beer

キリン一番搾りプレミアム生ビール	(グラス: 380ml)	¥ 800
Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer	グラス 小: 250ml)	¥ 600

◆ 日本酒 (冷酒) Japanese Cold Sake

飛鳥Ⅱ限定醸造プレミアム日本酒 天狗舞 (純米大吟醸) 石川県 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Asuka Premium Sake Tengumai		
飛鳥オリジナル櫻正宗 (本醸造) 兵庫県産 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 800
Asuka Original Sakura Masamune		
萩の鶴 (手造り純米) 宮城県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Hagi no Tsuru		
八海山 (本醸造) 新潟 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Hakkaisan		
満寿泉 (純米吟醸) 富山県 (辛口)	(ボトル: 270ml)	¥ 1,500
Masuizumi		
いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,800
Izumibashi		
雁木 みずのわ (純米吟醸) 山口県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,700
Gangi Mizunowa		

◆ 日本酒 (熱間) Japanese Hot Sake

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口)	(徳利: 180ml)	¥ 700
Tengumai Mai		

◆ 焼酎 Sho-chu

飛鳥厳選焼酎 暗耕雨讀 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島	(グラス: 60ml)	¥ 700
Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)		
六代目百合 (芋) 鹿児島県 Rokudaimeyuri (Imo)	(グラス: 60ml)	¥ 600
ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 Hitotsubuno Shinju (Mugi)	(グラス: 60ml)	¥ 800
佐藤 黒 (芋) 鹿児島県 Sato Black (Imo)	(グラス: 60ml)	¥ 1,200

*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。ウェ이터までお申し付けください。

御夕食献立

先附

青パイヤと海老 エスニック風和え物

お造り

ゆずメ真鯛湯引き

蝦蛄 牡丹海老盛り合わせ

焼き物

加茂茄子田楽

百合根 銀杏 くわい

酢の物

しめ鯖船場巻き

柚子泡雪 いくら散らし

煮物

豚の角煮

食事

白御飯

香の物

深川汁 仙台味噌仕立て

甘味物

飛鳥Ⅱ 最中

* 玄米御飯もご用意しております。御飯はお好みの時にお持ち致しますので、ご希望の方は係までお申し付けください。(国産米を使用しています。)
デザートとしてフルーツプレートもお選びいただけます。