

# 御朝食献立

小鉢

モロヘイヤお浸し

彩りサラダ

煮物

鶏とちくわの煮物

焼き物

かじき鮪 山椒焼き

汁物

浅利の味噌汁

香の物

引き割り納豆、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、コーヒール・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。

二〇一八年四月一日 日曜日

御昼食献立

麵物

冷やしたぬき蕎麦

蒸し物

豆腐シユウマイ

御飯物

おかかおにぎり

\*国産米を使用しています。

香の物

デザート

抹茶わらび餅

軽食もご用意しております。

本日は「和風カレーセット」です。

二〇一八年四月一日 日曜日

*Four  
Seasons*  
DINING ROOM





## 本日お薦めのお飲み物

Beverage Recommendation

### 特選紹興酒 *Special Chinese Rice Wine*

紹興酒塔牌 陳10年                      グラス by the Glass(100ml)                      ¥1,300  
*Shokoshu Tohai 10Years old*                      ボトル by the Bottle(600ml)                      ¥7,100  
雑味の無いすっきりしたのだ越しまろやかな酸味と甘みのバランスが取れた逸品  
生そのものを味わっていただきたく、常温でのご提供となります。

### 紹興酒 *Chinese Rice Wine*

陳年 紹興貴酒5年                      カラフェ by the Carafe (180ml)                      ¥1,700  
*Chinnen Shokokishu 5years old*  
酸味を抑え紹興酒本来の甘みを引き出した逸品

### リキュール *Liqueur*

桂花陳酒                      グラス by the Glass (60ml)                      ¥600  
*Kuei Hua Chen Chiew*  
ロックやソーダで割ってお楽しみください。

### スパークリングワイン *Sparkling Wine*

カルテット・アンダーソン・ブリュットグラス by the Glass(125ml)                      ¥1,600  
*Quartet Anderson Valley Brut (California)* ボトル by the Bottle                      ¥8,000  
フレッシュな味わいの辛口スパークリングワインが中華料理に合います。

### ロゼワイン *Rose Wine*

ブレッザ ロゼ (辛口)                      グラス by the Glass(125ml)                      ¥800  
*Brezza Rose*                      ボトル by the Bottle                      ¥4,000  
ほんのりスパイシーな味わいで中華料理によく合うロゼワイン

\*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。  
ウェイターまでお申し付けください。

AT SEA, EN ROUTE TO SINGAPORE APRIL 1st, 2018

M.S. ASUKA II



## 御夕食

### 前菜盛り合わせ

白切鶏 クラゲ ビーターン 中華風冷奴

ハタの湯葉巻き蒸し ユーリンジソース

海老チリ チーズ焼き

イベリコ豚の上海式肉団子

又は

黒鯛の揚げ物 黒酢ソース

餡掛け炒飯

ザーサイ

中華風コーンスープ

ようじかんろ  
楊枝甘露

\*楊枝甘露：冷製マンゴーとタピオカのカスタードスープ

又は

フルーツプレート

ジャスミン茶

\*白御飯もご用意しております。ご希望の方は係りまでお申し付けください。  
(国産米を使用しております。)