

# 御朝食献立

小鉢

昆布蒲鉾

山葵漬け

彩りサラダ

煮物

大根の田舎煮

焼き物

秋刀魚明太焼き

汁物

茄子と揚げの味噌汁

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。

二〇一八年四月三日 火曜日

# 御昼食献立

麺物

フオー

\*ベトナムのお米でできた麺です。

揚げ物

ベトナム風揚げ春巻き

香の物

デザート

大福

じゃこ山椒御飯もご用意しております。

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。

軽食もご用意しております。

本日は「和風ビーフカレーセット」です。

二〇一八年四月三日 火曜日

《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

玉葱と茄子のタルト

プチトマトとモッツァレラのバジリコ風味  
ズワイガニのマリナーレとズッキーニの Cocktail

Soup

リボリータ風野菜スープ

Pasta

リングイネの小海老入りクリームソース

Main Course

★ 1. 赤身牛サーロインのタリアータ ハーブオイルの香り

2. 錦爽鶏のソテー ディアブルソース

3. 2種のラビオリ フレッシュトマトソース

4. 季節の温野菜料理  
～ 彩り野菜のチーズフォンデュ ～

Dessert

★ 1. ティラミスとオレンジのジェラート

2. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

エッダ (イタリア)

San Marzano EDDA (Italy)

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

シャルドネ種主体

甘やかでフローラルな香り。フレッシュかつエレガントなワイン。

◇赤ワイン Red Wine◇

コレッツィオーネ・チンクアンタ (イタリア)

San Marzano Collezione Cinquanta (Italy)

グラス ¥1,400 ボトル ¥7,000

ネグロ・アマロ種主体

濃縮した果実味と、滑らかで長い余韻が楽しめるワイン。

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナパ・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 PHUKET APRIL 3rd, 2018

M.S. ASUKA II