

Four Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO MALDIVES APRIL 4th, 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) 兵庫県灘 (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

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。ウェーターまでお申し付けください。

御夕食献立

先附

チンゲン菜と小柱柚子胡椒和え

お造り

鰹の焼き霜造り

焼き物

鰯 玉子けんちん巻焼き

鍋物

和牛しゃぶしゃぶ

白菜 椎茸 豆腐 葱

ぼん酢 胡麻だれ

食事

白御飯

香の物

鰯つみれ汁

甘味物

杏仁豆腐 柚子ソース

*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。)
デザートとして小倉アイスもお選びいただけます。