

御朝食献立

弁当小鉢

ほうれん草のお浸し

しらす卸し大根

ひじき

彩りサラダ

煮物

絹ごし揚げ含め煮

焼き物

赤甘鯛開き干し

汁物

しじみの味噌汁

香の物

黒豆納豆、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。

二〇一八年四月六日 金曜日

御昼食献立

御飯物

ビビンバ丼

*国産米を使用しています。

小鉢

胡瓜の塩昆布和え

汁物

若布、アサリ、トック

スープ仕立て

香の物

デザート

ももゼリー

軽食セットもご用意しております。

本日は「和風根菜カレーセット」です。

二〇一八年四月六日 金曜日

《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 |
| 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・コココーラ
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



★印 シェフのお薦め

Appetizer

- ★ 1. ノルウェーサーモンのマリネ ゴルゴンゾーラソース
- 2. 魚介の香味焼き
- 3. 生ハムのリエットとブリオッシュ

Soup

- ★ 1. ピストースープ
- 2. 春色のスープ ビーツのポターージュ
- 3. 冷製リンゴのスープ

Salad

ローメインレタス 卵パルメザンサラダ

Main Course

- ★ 1. 黒毛和牛のシチュー
- 2. 猪豚の赤ワインビネガー風味煮
- 3. 鱈のムニエル ふきのとうのクーリー
- 4. 鶏ささみの柚子胡椒風味焼き
- 5. 本日の温野菜料理 ～ 大根のコンソメ煮込み ～

Dessert

- ★ 1. パイナップルコンポート 蜂蜜アイス
- 2. ブランマンジェ
- 3. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

モンテス・アルファ・シャルドネ(チリ)
Montes Alfa Cahrdonnay (Chile)
グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

シャルドネ種100%
豊かな果実味とバランスの良い辛口ワイン。

◇赤ワイン Red Wine◇

ベンチマーク・カベルネ・ソーヴィニオン (オーストラリア)
Benchmark Cabernet Sauvignon (Australia)
グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

カベルネ・ソーヴィニオン種100%
豊かな香りと濃厚な味わいのフルボディワイン。

《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

AT SEA, EN ROUTE TO MALDIVES APRIL 6th, 2018

M.S. ASUKA II