

御朝食献立

小鉢

オクラの芥子和え

彩りサラダ

煮物

大豆五目煮

焼き物

トラウト西京焼き

汁物

とろろ昆布と豆腐の味噌汁

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・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。

二〇一八年四月七日 土曜日

御昼食献立

主菜物

黒豚生姜焼き

小鉢

春菊胡麻和え

汁物

春雨スープ仕立て

香の物

白御飯

*国産米を使用しています。

デザート

よもぎ団子

軽食セットもご用意しております。

本日は「コロッケカレーセット」です。

二〇一八年四月七日 土曜日



AT SEA, EN ROUTE TO MALDIVES APRIL 7th, 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) 兵庫県難 (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。ウェイターまでお申し付けください。

御夕食献立

先附

山菜胡桃和え

縁高

花見弁当

鱒の桜葉焼き 花見玉子 蛸柔らか煮
源氏蒲鉾 鶏松風 わらび浸し 焼きサンマ寿司
烏賊木の芽和え 空豆 海老コーン揚げ

お造り

鯛昆布メ ほたて

煮物

花見炊き合わせ

筍 海老 桜麩 タラの芽 鯛子

食事

うすい豆御飯

香の物

若竹汁

甘味物

塩ミルクジェラート

* 白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。