

御朝食献立

小鉢

しらす 卸し大根

彩りサラダ

煮物

筑前煮

焼き物

カマス干し

汁物

白菜と揚げの味噌汁

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。

二〇一八年四月十日 火曜日

Four Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO SALALAH APRIL 10th, 2018

M.S. ASUKA II

お飲み物

ビール

Beer

キリン一番搾りプレミアム生ビール

KIRIN Ichiban Shibori Premium Draft Beer

グラス (380ml) ¥800

グラス小 (250ml) ¥600

ハウスワイン

House Wine by the Glass

ドメーヌ・ド・ニザス (フランス) 赤・白

Domaine de Nizas (France) Red, White

¥800

ブレッザ・ローザ (イタリア) ロゼ

Brezza Rosa (Italy) Rose Wine

¥800

御昼食

醤油ラーメン

又は

冷やし中華

(お好きなメニューをお選びください。)

中華炊き込みご飯

マンゴープリン

軽食もご用意しております。

本日は「じゃこ山椒とあさりの茶漬けセット」です。

軽食又は白御飯を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。)

《 本日お勧めのお飲物 》

若波 Wakanami (純米大吟醸)
福岡県 (中辛口)

(グラス: 120ml) ¥2,200

「味の押し波・余韻の引き波」。

ぐっと押し寄せる味わい、すっと引き行く余韻が
まるで穏やかな波に漂っているかのような心地に誘います。

◆ 日本酒 (冷酒) Japanese Cold Sake

飛鳥限定醸造プレミアム日本酒 天狗舞 (純米大吟醸) 石川県

Asuka Premium Sake Tengumai

(ボトル: 300ml) (辛口)

¥1,500

飛鳥オリジナル櫻正宗 (本醸造) 兵庫県灘

Asuka Original Sakura Masamune

(ボトル: 300ml) (中辛口)

¥800

八海山 (本醸造) 新潟県

Hakkaisan

(ボトル: 300ml) (辛口)

¥1,500

鍋島 (純米吟醸) 佐賀県

Nabeshima

(ボトル: 300ml) (中辛口)

¥1,800

◆ 焼酎 (グラス) Sho-chu by the Glass

飛鳥焼酎 晴耕雨読 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島県

Asuka Sho-chu Seikoudoku (Imo)

¥700

六代目百合 (芋) 鹿児島県 Rokudaimeyuri (Imo)

¥600

ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 Hitotsubuno Shirju (Mugi)

¥800

佐藤 黒 (芋) 鹿児島県 Sato Black (Imo)

¥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。

AT SEA, EN ROUTE TO SALALAH APRIL 10th, 2018

M.S. ASUKA II

御夕食献立

〈和洋折衷〉

鱈のタタキ

鶏肉と竹の子の炊き合わせ

トマトと帆立の茶碗蒸し

黒毛和牛のメンチカツ デミグラスソース

五穀御飯 香の物 山菜汁

黒ゴマのブランマンジェ

*白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。