

# 御朝食献立

小鉢

突き蒟蒻煎り煮

彩りサラダ

煮物

南瓜の含ませ煮

焼き物

カジキ鮪

卸しとろろ大根掛け

汁物

あおさと豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年四月十一日 水曜日

御昼食献立

麵物

ざる茶蕎麦

揚げ物

天麩羅盛り合わせ

海老、薩摩芋、アスパラ

香の物

デザート

レーズンサンド

豚と生姜の炊き込み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。

軽食のご用意もございます。

本日は「梅しらす茶漬けセット」です。

二〇一八年四月十一日 水曜日

《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



Amuse-bouche

ピーツのムース さくら彩仕立て

Appetizer

桜鯛のカルパッチョ ほのかな梅のソース

Soup

ピンクレンズ豆とベーコンのクリームスープ

From the Sea

桜鱒のソテー しらすと筍のガレット仕立て

Sherbet

TWG “インディアンナイト” のシャーベット

Main Course

- ★ 1. 特選牛サーロインのロースト マスタード風味のソース
- 2. シャラン産鴨胸肉のロースト 桃のソース
- 3. 甘鯛と蛤のアクアパッツァ
- 4. 白身魚の蒸し焼き キャベツ添え
- 5. 季節の温野菜料理 ～ プロバンサル風 茄子のロースト ～

Dessert

- ★ 1. 清見オレンジのチーズケーキ 桜シャーベット
- 2. クレープシュゼット
- 3. フルーツプレート

\*  
小菓子

◀ 本日お薦めのお飲物 ▶

◇白ワイン White Wine◇

スモールフォレスト・シャルドネ (オーストラリア)

*Small Forest Chardonnay (Australia)*

グラス ¥1,400 ボトル ¥7,000

シャルドネ種主体

果実味とストラクチャーのバランスが良く、繊細なシャルドネ

◇赤ワイン Red Wine◇

スモールフォレスト・シラーズ (オーストラリア)

*Small Forest Shiraz (Australia)*

グラス ¥1,800 ボトル ¥9,000

シラーズ種主体

エレガントで幾重にも重なるクリーミーなタンニンが印象的なワイン

◀◀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 SALALAH APRIL 11th, 2018

M.S. ASUKA II