

御朝食献立

小鉢

卵の花

彩りサラダ

煮物

蛸柔らか煮

焼き物

ほっけ開き干し

汁物

ほうれん草と揚げの味噌汁

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、コーヒール、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。

二〇一八年四月十二日 木曜日

Four
Seasons
DINING ROOM



IN PORT OF SALALAH APRIL 12th, 2018

M.S. ASUKA II

《 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。

◆ 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)

Asuka Premium Sake Tengumai

(ボトル:300ml) ¥1,500

飛鳥オリジナル櫻正宗 (体醸造) 兵庫県灘 (中辛口)

Asuka Original Sakura Masamune

(ボトル:300ml) ¥800

萩の鶴 (手造り純米) 宮城県 (中辛口)

Hagi no Tsuru

(ボトル:300ml) ¥1,500

八海山 (本醸造) 新潟 (辛口)

Hakkaisan

(ボトル:300ml) ¥1,500

いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 (辛口)

Izumibashi

(ボトル:300ml) ¥1,800

雁木 みずのわ (純米吟醸) 山口県 (中辛口)

Gangi Mizunowa

(ボトル:300ml) ¥1,700

◆ 日本酒 (熱酒) Japanese Hot Sake

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口)

Tengumai Mai

(徳利:180ml) ¥700

◆ 焼酎 Sho-chu

飛鳥厳選焼酎 晴耕雨讀 特別限定8年 (芋) 鹿児島

Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)

(グラス:60ml) ¥700

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

*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이터までお申し付けください。

御夕食献立

先附 しま鱈と焼き茄子

向附 鰹叩きサラダ仕立て

レタス 玉葱 大根 花鰹

焼き物 殻帆立バター醤油焼き

蒸し物 峰岡蒸し

煮物 鯨昆布煮

食事 白御飯

香の物

豚汁

甘味物 鹿の子 きさらぎ

*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。)
デザートとしてりんごアイスもお選びいただけます。