

# 御朝食献立

小鉢

ブロッコリーごま酢掛け

彩りサラダ

煮物

高野豆腐博多煮

焼き物

秋刀魚姿塩焼き

汁物

しじみの味噌汁

香の物

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。

二〇一八年四月十三日 金曜日

御昼食献立

主菜物

牛ばら肉と玉葱炒め物

又は

豚キムチ

小鉢

アスパラの諸味噌掛け

食事

白御飯

香の物

赤出汁

デザート

塩大福

軽食セットもご用意しております。

本日は「鮭と湯葉の茶漬けセット」です。

\*国産米を使用しています。

二〇一八年四月十三日 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
<i>Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)</i>	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
<i>Domaine de Nizas (France)</i>	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
<i>Brezza Rosa (Italy)</i>	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
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory</i>		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
<i>Kirin /Asahi</i>		

\*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



Appetizer

スズキと帆立のエスカベシュ

Soup

- ★ 1. グリーンピースのスープ
- 2. 牛アキレスのブイヨンスープ
- 3. 冷製 洋梨のスープ

Salad

冷製島原パスタのジェノベーゼ

Main Course

- ★ 1. 黒毛和牛ランプのステーキ ラディッシュソース
- 2. ホロホロ鳥のコンフィ マニゲットの香り
- 3. 真鯛のグリル 地中海風
- 4. カサゴのムニエル トマトケッカ
- 5. 季節の温野菜料理 ～ 茸の焼きリゾット ～

Dessert

- ★ 1. フロマージュブランとマスカルポーネのアイスクリーム
- 2. 塩キャラメルアイス
- 3. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

リースリング・レゼルブ (フランス)

*Riesling Reserve (France)*

グラス ¥1,500 ボトル ¥7,500

リースリング100%

繊細な果実味とバランスの良い上品な辛口ワイン

◇赤ワイン Red Wine◇

ペポリ・キャンティ・クラシコ (イタリア)

*Peppoli Chianti Classico (Italy)*

グラス ¥1,500 ボトル ¥7,500

サンジョベーゼ種主体

華やかでしっかりした香りと口当たりの良いチャーミングな味わい

《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、純粋さを損なわず  
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 MYKONOS APRIL 13th, 2018

M.S. ASUKA II