

御朝食献立

弁当小鉢

ほうれん草のお浸し

しらす卸し大根

ひじき

彩りサラダ

煮物

絹ごし揚げ含め煮

焼き物

赤甘鯛開き干し

汁物

しじみの味噌汁

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。

二〇一八年四月六日 金曜日

*Four
Seasons*
DINING ROOM



本日お薦めのお飲み物

Beverage Recommendation

特選紹興酒 *Special Chinese Rice Wine*

紹興酒塔牌 陳10年 グラス *by the Glass*(100ml) ¥1,300
Shokoshu Tohai 10Years old ボトル *by the Bottle*(600ml) ¥7,100
雑味の無いすっきりしたのだ越しまるやかな酸味と甘みのバランスが取れた逸品
生そのものを味わっていただきたく、常温でのご提供となります。

紹興酒 *Chinese Rice Wine*

陳年 紹興貴酒5年 カラフェ *by the Carafe* (180ml) ¥1,700
Chinnen Shokokishu 5years old
酸味を抑え紹興酒本来の甘みを引き出した逸品

リキュール *Liqueur*

桂花陳酒 グラス *by the Glass* (60ml) ¥600
Kuei Hua Chen Chiew
ロックやソーダで割ってお楽しみください。

スパークリングワイン *Sparkling Wine*

カルテット・アンダーソン・ブリュットグラス *by the Glass*(125ml) ¥1,600
Quartet Anderson Valley Brut (California) ボトル *by the Bottle* ¥8,000
フレッシュな味わいの辛口スパークリングワインが中華料理に合います。

ロゼワイン *Rose Wine*

ブレッザ ロゼ (辛口) グラス *by the Glass*(125ml) ¥800
Brezza Rose ボトル *by the Bottle* ¥4,000
ほんのりスパイシーな味わいで中華料理によく合うロゼワイン

*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 MYKONOS APRIL 14th, 2018

M.S. ASUKA II



御夕食

あおり烏賊と甘海老のタルタル

茶碗蒸し 麻婆豆腐風

スモークダックのクレープ巻き

フカヒレの姿煮

鶏団子と玉ねぎの蒸しスープ

白御飯

焼豚とザーサイ漬の和え物

オーグョーチー
愛玉子 (レモンゼリー)

又は

フルーツプレート

ジャスミン茶



*国産米を使用しております。