

御朝食献立

小鉢

カリフラワー玉味噌掛け

彩りサラダ

煮物

京がんも含め煮

焼き物

文化鯖干し

汁物

春菊と揚げの味噌汁

香の物

納豆、かけ玉子

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。

*外国産鶏卵の使用開始に伴いまして、衛生上の観点から

温泉玉子の提供は差し控えさせていただきます。

二〇一八年四月十六日 月曜日

Four
Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO MYKONOS APRIL 16th, 2018

M.S. ASUKA II

《 本日お勧めのお飲物 》

惣巻 生酛仕込 *Sohomare* (純米大吟醸)
栃木県 [辛口]

(グラス:120ml) ¥1,800

じっくり育てた旨みを、ゆったり味わう。
大人の時間をもてなす、生酛仕込の酒。
深みのある香りと凝縮された上質の旨み。

◆ 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
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	(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]	(ボトル:300ml)	¥1,500
<i>Asuka Premium Sake Tengumai</i>		

飛鳥オリジナル櫻正宗 (本醸造) 兵庫県灘 [中辛口]	(ボトル:300ml)	¥800
<i>Asuka Original Sakura Masamune</i>		

萩の鶴 (手造り純米) 宮城県 [中辛口]	(ボトル:300ml)	¥1,500
<i>Hagi no Tsuru</i>		

八海山 (本醸造) 新潟 [辛口]	(ボトル:300ml)	¥1,500
<i>Hakkaisan</i>		

いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 [辛口]	(ボトル:300ml)	¥1,800
<i>Izumibashi</i>		

雁木 みずのわ (純米吟醸) 山口県 [中辛口]	(ボトル:300ml)	¥1,700
<i>Gangi Mizunowa</i>		

◆ 日本酒 (熱酒) *Japanese Hot Sake*

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 [辛口]	(徳利:180ml)	¥700
<i>Tengumai Mai</i>		

◆ 焼酎 *Sho-chu*

飛鳥厳選焼酎 晴耕雨讀 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島	(グラス:60ml)	¥700
<i>Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)</i>		

六代目百合 (芋) 鹿児島県 <i>Rokudaimeyuri (Imo)</i>	(グラス:60ml)	¥600
---	------------	------

ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 <i>Hitotsubuno Shinju(Mugi)</i>	(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。ウェイターまでお申し付けください。

御夕食献立

先附 帆立 金時草 だしジュレ掛け

お造り ソイ刺し 蝦蛄 牡丹海老盛り合わせ

揚げ物 のどぐろ羽衣揚げ

蒸し物 焼茄子と地鶏の茶碗蒸し

焼き物 松阪豚諸味噌焼き

さつま芋 しし唐 焼葱

食事 白御飯

香の物

ねぎま汁

甘味物 ライチアイス

* 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。(国産米を使用しております。)
デザートとしてフルーツプレートもお選びいただけます。