

# 御朝食献立

小鉢

茄子の煮浸し

彩りサラダ

煮物

射込み高野豆腐旨煮

焼き物

鰯開き

汁物

じゃが芋と玉ねぎの味噌汁

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。

二〇一八年四月十九日 木曜日

## お飲み物

*Beverages*

### ビール

*Beer*

キリン一番搾りプレミアム生ビール

*Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer*

グラス (380ml) ¥800

グラス小 (250ml) ¥600

### ハウスワイン

*House Wine by the Glass*

ドメーヌ・ド・ニザス (フランス) 赤・白

*Domaine de Nizas (France) Red, White*

¥800

ブレッザ・ローザ (イタリア) ロゼ

*Brezza Rosa (Italy) Rose Wine*

¥800

御昼食献立

御飯物

鰻ちらし寿司

\*国産米を使用しています。

小鉢

ほうれん草お浸し

汁物

赤出汁

香の物

デザート

あんみつ

軽食セットもご用意しております。

本日は「和風チキンカレーセット」です。

二〇一八年四月十九日 木曜日



AT SEA, EN ROUTE TO MYKONOS APRIL 19th, 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

*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 (本醸造) 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 特別貯蔵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 鶏山葵和え

お造り かんぱち きびなご盛り合わせ

焼き物 銀鱈西京焼き

山桃 酢取り茗荷

揚げ物 海老真丈揚げ

食事 鯛御飯

香の物

蟹すり流し汁

又は

冷やし茶蕎麦

甘味物 紫芋アイス メープル泡雪

\* 白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。)  
デザートとしてフルーツプレートもお選びいただけます。