

御朝食献立

小鉢

きんぴら牛蒡

彩りサラダ

煮物

こんにゃくの旨煮

焼き物

赤甘鯛開き干し

汁物

モロヘイヤと豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年四月二十一日 土曜日

御昼食献立

御飯物

鮭親子丼

*国産米を使用しています。

小鉢

みず菜お浸し

汁物

けんちん汁

香の物

デザート

こんにやく寒天ゼリー

軽食セットもご用意しております。

本日は「和風ポークカレーセット」です。

二〇一八年四月二十一日 土曜日



AT SEA, EN ROUTE TO VALLETTA APRIL 21st, 2018

M.S. ASUKA II

本日お勧めのお飲み物
Beverage Recommendation

◆ 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 (熱間) 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 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
--	-------------	-------

佐藤 黒 (芋) 鹿児島県 Sato Black (Imo)	(グラス: 60ml)	¥ 1,200
--------------------------------	-------------	---------

*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

鱈白子 ぼん酢

お造り

鱸のお造り 藻塩仕立て

赤貝

酢の物

飯蛸 菜の花 土筆 土佐酢掛け

強肴

黒毛和牛サーロイン陶板焼き

食事

白御飯

香の物

のっぺい汁

又は

冷やし稲庭うどん

甘味物

マンゴープリン

*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。)
デザートとしてフルーツプレートもお選びいただけます。