

# 御朝食献立

小鉢

明太子卸大根

彩りサラダ

煮物

高野豆腐五目煮

焼き物

秋刀魚開き干し

汁物

南瓜と揚げの味噌汁

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。

二〇一八年四月二十二日 日曜日

## 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

麺物

翡翠麺中華風

蒸し物

海老シユウマイ

香の物

デザート

みたらし大福

麦じゃこ御飯もご用意しております。

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。

軽食のご用意もございます。

本日は「梅しらす茶漬けセット」です。

二〇一八年四月二十二日 日曜日



《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・コカコーラ  
 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





本日おすすめのお飲み物  
Today's Maitre d'Hotel Selection

\* 白ワイン *Vino Bianco* \*

ムートン・カデ・レゼルヴ・グラヴ・ブラン (フランス)

*Mouton Cadet Reserve Graves Blanc (France)*

グラス ¥1,300 ボトル ¥6,500

セミヨン種主体

新鮮な果実味と上品な酸が心地よい辛口

\* 赤ワイン *Vino Rosso* \*

ムートン・カデ・レゼルヴ・メドック (フランス)

*Mouton Cadet Reserve Medoc (France)*

グラス ¥1,300 ボトル ¥6,500

カベルネ・ソーヴィニオン種主体

心地よいタンニンと深みのある風味の辛口ワイン

\*メインコースとして下記のメニューもご用意しております

《 ヘルシーメニュー 》

スズキのポワレ ハーブヴィネグレットソース

《 本日の温野菜料理 》

カボチャのクロケット

*At Sea, En Route to VALLETTA April 22nd, 2018*

*M.S. Asuka II*

★印 シェフのお薦め

Amuse-bouche

鶏レバーペーストとマスカルポーネのクッキーサンド

Appetizer

ギリシャ風 鱈のオーブン焼き

Soup

鴨のブイヨンスープ 牛蒡風味

From the Sea

カサゴとオマールのカルタファタ包み

Main course

- ★ 1. ラムチャップのグリル トリュフソース
2. オーストリッチのグリル プラムのソース
3. マトウダイのムニエル ケーパーとレモン添え

Special Dessert by Chef Pâtissier K. Nagae

桃のバーベナー風味コンポート ヨーグルトソルベ

コーヒー 又は 紅茶

