

Four
Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO VALENCIA APRIL 26th, 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
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)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Asuka Premium Sake Tengumai		

飛鳥オリジナル桜正宗 (体醸造) 兵庫県灘 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 800
Asuka Original Sakura Masamune		

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

八海山 (本醸造) 新潟 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Hakkaisan		

いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,800
Izumibashi		

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

◆ 日本酒 (熱間) Japanese Hot Sake

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口)	(徳利: 180ml)	¥ 700
Tengumai Mai		

◆ 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
Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)		

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

アスパラの諸味噌掛け

酢の物

蛸と胡瓜、若布の酢の物

焼き物

サーモンちゃんちゃん焼き

キャベツ 玉葱 人参 コーン
シヤンピニオン もやし バター

煮物

きんき煮付け

食事

五穀御飯

香の物

石狩汁

甘味物

十勝豆腐 ブルーベリーソース

* 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。