

# 御朝食献立

小鉢

ひじき  
鹿尾菜

彩りサラダ

煮物

海老芋 蕎麦の実掛け

揚げ物

鱈フライ

汁物

麩海苔と豆腐の味噌汁

香の物

引き割り納豆、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。

二〇一八年四月二十七日 金曜日

御昼食献立

麵物

沖縄そば

小鉢

豆腐シユウマイ

きくらげ島ラー油炒め

香の物

デザート

サーターアングーギー

沖縄ジュシー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

軽食セットのご用意もございます。

本日は「かつお茶漬けセット」です。

二〇一八年四月二十七日 金曜日

《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>		

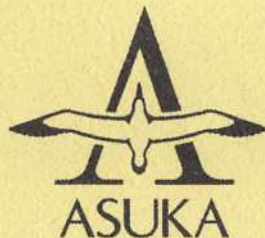
\*上記以外にもワインリストや日本酒/焼酎メニューもご用意しております。  
 \*船外でご購入された酒類のお持込に関しては、別途抜栓料が発生いたします。  
 (一部、お持込いただけない種類もございます。)  
 詳細はウェイターまでお問い合わせください。

《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・コココーラ  
 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



Appetizer

前菜盛り合わせ

タコのマリネ 鱈のブランダード  
マンチェゴとアンディーブのサラダ

Soup

ムール貝とオニオンのスープ

From the Sea

かわはぎのフィレ デュグレレ風

Main Course

★ 1. エスペターダ

\*エスペターダ：スペイン風 チキンの串焼き

2. エビス鯛のソテー 海藻バターソース

3. 本日の温野菜料理

～ ジャガイモとトランペット茸のドフェノワーズ ～

Dessert

★ 1. お米のデザート スペイン風  
赤いフルーツのガスパチョとともに

2. フルーツプレート

コーヒー 又は 紅茶

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

パソ・ダス・ブルーシャス (スペイン)

*Pazo Das Bruxas (Spain)*

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

アルバリーニョ種主体

豊かなミネラル感とフレッシュでフルーティーな上質の白ワイン

◇赤ワイン Red Wine◇

アルトス・イベリコス・クリアンサ (スペイン)

*Altos Ibericos Crianza (Spain)*

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

テンプラニリーョ種主体

心地良いタンニンを伴う滑らかな口当たりと複雑味のあるアロマがエレガント

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナバ・ヴァレーの地で  
最高峰のワイン造りを目指し設立したワイナリー。  
豊かな自然に育まれたブドウ故に、純粹さを損なわず  
美しいテロワールを映し出したワイン。

あさつゆ (白) *Asatsuyu (White)*

フルボトル Full Bottle ¥14,000

紫鈴 (赤) *Rindo (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥20,000

紫 (赤) *Murasaki (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥43,000

藍 (赤) *Ai (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥43,000

AT SEA, EN ROUTE TO VALENCIA APRIL 27th, 2018

M.S. ASUKA II