

《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
Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)	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
Domaine de Nizas (France)	ボトル	¥4,000

《ロゼワイン Rose Wine》

◇ブレッサ・ローザ (イタリア)	グラス	¥800
Brezza Rosa (Italy)	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
Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
Kirin/Asahi		

\*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

カリフラワーのムースと毛蟹のブルスケッタ

Soup

ガスパチョ

From the Sea

ピエモンテ風 タラとイカの白ワイン煮

Main Course

★ 1. 骨付き仔牛のロティ オリーブ風味のソース

2. パスタ ポルチーニクリーム

3. アンコウとホタテのスープ仕立て

4. 本日の温野菜料理

～ フェンネルのグラティネ 二種のパプリカソース ～

Dessert

★ 1. マスカルポーネと珈琲のムース チョコレートアイス添え

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◇

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 Red Wine◇

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

《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 MALAGA APRIL 29th, 2018

M.S. ASUKA II