

# 御朝食献立

小鉢

豆竹輪の利休揚げ

彩りサラダ

煮物

切り干し大根煮

焼き物

かます干し

汁物

南瓜と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年五月一日 火曜日

*Four  
Seasons*  
DINING ROOM



## 本日お薦めのお飲み物

Beverage Recommendation

### 特選紹興酒 *Special Chinese Rice Wine*

紹興酒塔牌 陳10年      グラス *by the Glass*(100ml)      ¥1,300  
*Shokoshu Tohai 10Years old*      ボトル *by the Bottle*(600ml)      ¥7,100  
雑味の無いすっきりしたのだ越しまろやかな酸味と甘みのバランスが取れた逸品  
生そのものを味わっていただきたく、常温でのご提供となります。

### 紹興酒 *Chinese Rice Wine*

陳年 紹興貴酒5年      カラフェ *by the Carafe* (180ml)      ¥1,700  
*Chinnen Shokokishu 5years old*  
酸味を抑え紹興酒本来の甘みを引き出した逸品

### リキュール *Liqueur*

桂花陳酒      グラス *by the Glass* (60ml)      ¥600  
*Kuei Hua Chen Chiew*  
ロックやソーダで割ってお楽しみください。

### シェリー *Sherry*

ティオペペ パロミノ フィノ      グラス *by the Glass*(60ml)      ¥600  
*Tio Pepe Palomino Fino*  
シェリー特有の香りとフレッシュでクリーンな辛口は中華料理との愛称良好です。

### ロゼワイン *Rose Wine*

ブレッザ ロゼ (辛口)      グラス *by the Glass*(125ml)      ¥800  
*Brezza Rose*      ボトル *by the Bottle*      ¥4,000  
ほんのりスパイシーな味わいで中華料理によく合うロゼワイン

\*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。

AT SEA, EN ROUTE TO LISBON MAY 1st, 2018

M.S. ASUKA II



## 御夕食

### 前菜盛り合わせ

チャーシュー クラゲ 椎茸含め煮

### 水餃子

### 蒸し鶏と干し貝柱のスープ

### 車海老のカダイフ揚げ スイートチリソース

### 牛肉のオイスターソース

又は

### オヒョウのオイスターソース

### 8種薬味の中華粥

油条 きくらげ ザーサイ 赤葱  
干し帆立 しょうが クコの実 青葱

### やわらか杏仁豆腐

### ジャスミン茶

\*白御飯もご用意しております。ご希望の方は係りまでお申し付けください。  
(国産米を使用しております。)

\*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。