

御朝食献立

弁当小鉢

帆立海苔

蓮根金平

しらす卸し

彩りサラダ

焼き物

はたはた丸干し

汁物

茄子と豆腐の味噌汁

香の物

大粒納豆、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。

二〇一八年五月五日 土曜日

*Four
Seasons*
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO AMSTERDAM MAY 5th, 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 |
| <i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i> | (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 |
| <i>Asuka Premium Sake Tengumai</i> | | |

| | | |
|---------------------------------------|--------------|-------|
| 飛鳥オリジナル櫻正宗 (本醸造) 兵庫県灘 (中辛口) | (ボトル: 300ml) | ¥ 800 |
| <i>Asuka Original Sakura Masamune</i> | | |

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

| | | |
|---------------------|--------------|---------|
| 鍋島 (純米吟醸) 佐賀県 (中辛口) | (ボトル: 300ml) | ¥ 1,800 |
| <i>Nabeshima</i> | | |

| | | |
|-------------------------|--------------|---------|
| いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 (辛口) | (ボトル: 300ml) | ¥ 1,800 |
| <i>Izumibashi</i> | | |

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

◆ 日本酒 (熱間) *Japanese Hot Sake*

| | | |
|----------------------|-------------|-------|
| 天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口) | (徳利: 180ml) | ¥ 700 |
| <i>Tengumai Mai</i> | | |

◆ 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 |
| <i>Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)</i> | | |

| | | |
|---|-------------|-------|
| 六代目百合 (芋) 鹿児島県 <i>Rokudaimeyuri (Imo)</i> | (グラス: 60ml) | ¥ 600 |
|---|-------------|-------|

| | | |
|---|-------------|-------|
| ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 <i>Hitotsubuno Shinju(Mugi)</i> | (グラス: 60ml) | ¥ 800 |
|---|-------------|-------|

| | | |
|---------------------------------------|-------------|---------|
| 佐藤 黒 (芋) 鹿児島県 <i>Sato Black (Imo)</i> | (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

食前酒 じゃばら酒

先附 大徳寺麩胡麻和え

前菜 あやめ百合根 サーモン黄身寿司 粽麩

床節福良煮 竹の子寿司 子持ち昆布 海老空豆

御椀 海老しんじょ すまし仕立て

造里 勝男のたたき

焼き物 鱸の若狭焼き 紅白大根 はじかみ 初神

煮物 若竹 鯛の子の含め煮

食事 赤飯

香の物

赤出汁

甘味物 柏餅



* 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。(お米は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。

本日の献立について

食前酒

「じゃばら」とは和歌山県北山村でしか採れない柑橘類の果物。邪を払うといわれる「じゃばら」を使った縁起の良いお酒を食前酒としてお楽しみください。

先付

胡麻の実を付ける花は高い場所へ節が出来て胡麻の花を咲かせます。上へ上へと実をつけていく姿を立身出世に繋げました。胡麻であえた大徳寺麩をご賞味ください。

前菜

百合根は季節の花である「あやめ」に見立てており、お祝い事を司る寿司はサーモン黄身寿司と、健やかにすくすくと育つ事を祈願する竹の子寿司でご用意しました。粽（ちまき）は病気や災厄を避けるといわれ、端午の節句ではお馴染みとなりました。子持ち昆布は子孫繁栄を願い、海老空豆は「マメに健康でいられるように」、床節は「地に足がつく子に育つように」との意味が込められています。

御椀

海老のように腰が曲がっても元気でいられるように、海老のすり身を使ったしんじょで御椀をご用意致しました。

造り

「鯉」を「勝つ男」と当て字にしております。祝い盛りで仕上げました。

焼き物

「セイゴ↓フッコ↓スズキ」と出生する鱸を海水で魚を焼く若狭地方の調理法で仕上げました。

煮物

竹は天にまっすぐ伸び、またその成長する様子を家の繁栄にも例えたといわれております。お祝いの席には欠かせない鯛、こどもの日なので鯛の「子」といっしょにお召し上がりください。

食事

お料理の最後には、祝いの場に相応しい赤飯をご用意致しました。

甘味物

端午の節句といえば柏餅です。船上での端午の節句をどうぞお楽しみください。