

御朝食献立

小鉢

ひじき

鹿尾菜と大豆の煎り煮

浅利佃煮 うぐいす豆 海苔佃煮

彩りサラダ

煮物

筑前煮

焼き物

金目緑茶干し

汁物

大根と揚げの味噌汁

香の物

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。

二〇一八年五月十三日 日曜日

お飲み物

Beverages

ビール

Beer

キリン一番搾りプレミアム生ビール

Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer

グラス (380ml) ¥800

グラス小 (250ml) ¥600

ハウスワイン

House Wine by the Glass

ドメヌ・ド・ニザス (フランス) 赤・白

Domaine de Nizas (France) Red, White

¥800

ブレッザ・ローザ (イタリア) ロゼ

Brezza Rosa (Italy) Rose Wine

¥800

御昼食献立

主菜物

鮪山掛け

豚冷しやぶサラダ

鱸の柚庵焼き

いくら黄身卸し

食事

一口きしめん

香の物

五穀御飯

*国産米を使用しています。

デザート

黒糖どら焼き

軽食もご用意しております。

本日は「和風きのこカレーセット」です。

二〇一八年五月十三日 日曜日



MS ASUKA II

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る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。

スパークリングワイン *Sparkling Wine*

カルテット・アンダーソン・ブリュット グラス *by the Glass*(125ml) ¥1,600
Quartet Anderson Valley Brut (California) ボトル *by the Bottle* ¥8,000
フレッシュな味わいの辛口スパークリングワインが中国料理に合います。

ロゼワイン *Rose Wine*

ル・ロゼ・ド・ムートン・カデ グラス *by the Glass*(125ml) ¥1,200
Le Rose de Mouton Cadet (France) ボトル *by the Bottle* ¥6,000
フレッシュかつ繊細で、気品のある辛口ロゼ。

*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 Dublin May 13th, 2018

M.S. Asuka II



御夕食

～ゲストシェフ～

赤坂璃宮 譚彦彬

くらげ 又焼 鶏肉の特製ソース煮 酢野菜
焼味三拼盆

ホタテの湯引き 醤油ソース掛け
白灼鮮扇貝

フカヒレ入り蒸しスープ
清湯燉排翅

エビの塩卵炒め
金沙炸虾球

豚バラ肉の黒酢煮込み
香醋五花腩

白身魚のせ 蒸しご飯
古法鮮魚蒸飯

紹興酒プリン
紹興酒布甸

ジャスミン茶

譚彦彬

*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。

