

# 御朝食献立

## 小鉢

切り干し大根煮  
明太子卸し大根  
モロヘイヤお浸し  
彩りサラダ

## 温物

出し巻き玉子 海老そぼろ餡かけ

## 焼き物

甘鯛塩麴漬け焼き

## 汁物

あさりの味噌汁

## 香の物

黒豆納豆、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。

二〇一八年五月十四日 月曜日

御昼食献立

麺物

鍋焼きうどん

小鉢

小松菜と揚げの煮浸し

御飯物

ねぎとろ巻き

\*国産米を使用しています。

香の物

デザート

チョコわらび餅

軽食もご用意しております。

本日は「和風ビーフカレーセット」です。

二〇一八年五月十四日 月曜日

《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
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》

◇ブレッザ・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

シラスと梅のカッペリーニ たたみ鯛のチップ

Soup

キャベツとジャガイモ、ベーコンのブイヨンスープ

From the Sea

イトヨリのムニエル フレッシュトマトソース

Main Course

- ★ 1. 特選牛フィレ肉のポアレ  
茸とペコリーノロマーノのグラティネ
2. 大山鶏のグリル ケイジャン風味
3. 尾長鯛のスープ仕立て
4. イサキのソテー リゾットと共に
5. 本日の温野菜料理 ～赤インゲン豆のグラタン～

Dessert

- ★ 1. タルトタタン シナモンアイス添え
2. ヘーゼルナッツタルト
3. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

エッダ・ピアンコ  
EDDA (Bianco Salento IGP)

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

シャルドネ種主体  
白い花のアロマと完熟したリンゴの香りが複雑に混じりあう  
オークのニュアンスと果実味が見事に溶け合った辛口ワイン

◇赤ワイン Red Wine◇

コレッジオーネ  
COLLEZIONE CINQUANTA

グラス ¥1,400 ボトル ¥7,000

プリミティーヴォ 50% ネグロアマーロ 50%  
ブラックベリーやブルーンの濃縮した果実味  
ほんのりとスパイスのニュアンス、滑らかで長い余韻のフルボディーワイン

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナパ・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 DUBLIN MAY 14th, 2018

M.S. ASUKA II