

御朝食献立

小鉢

かすてら玉子

彩りサラダ

煮物

大豆五目煮

焼き物

秋刀魚開き干し

汁物

とろろ昆布と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年五月十五日 火曜日

Four
Seasons
DINING ROOM



IN PORT OF DUBLIN MAY 15th, 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
Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer	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
Asuka Premium Sake Tengumai		

飛鳥オリジナル桜正宗 (本醸造) 兵庫県灘 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 800
Asuka Original Sakura Masamune		

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

菊姫 先一杯 (純米) 石川県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,600
Kikuhime		

いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,800
Izumibashi		

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

◆ 日本酒 (熱間) Japanese Hot Sake

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口)	(徳利: 180ml)	¥ 700
Tengumai Mai		

◆ 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
Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)		

白岳 しろ (米) 熊本県 Hakutake Shiro (Kome)	(グラス: 60ml)	¥ 600
-------------------------------------	-------------	-------

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

佐藤 黒 (芋) 鹿児島県 Sato Black (Imo)	(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

先附

鶏カシユーナッツ和え

お造り

アトランティックサーモンのお造り

揚げ物

揚げだし豆腐

焼き物

鮭の塩焼き

あしらい

食事

白御飯

*国産米を使用しています。

香の物

三平汁

又は

冷やし韃靼そば

甘味物

抹茶ロールケーキ

小倉ホイップクリーム

*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。
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。