

# 御朝食献立

小鉢

揚げ茄子の煮浸し

オクラの芥子和え

彩りサラダ

煮物

高野豆腐含め煮

焼き物

銀鱈粕漬け

汁物

じゃがいもと玉ねぎの味噌汁

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。

二〇一八年五月十六日 水曜日

御昼食献立

麺物

長崎ちゃんぽん

蒸し物

豚まん

香の物

デザート

葛きり

十五穀御飯もご用意しております。

ご希望の方は係までお申し付けください。

\*国産米を使用しています

軽食セットのご用意もございます。

本日は「コロッケカレーセット」です。

二〇一八年五月十六日 水曜日

《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
<i>Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)</i>	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
<i>Domaine de Nizas (France)</i>	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
<i>Brezza Rosa (Italy)</i>	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
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory</i>		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
<i>Kirin /Asahi</i>		

\*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



Amuse-bouche

チキンとリードヴォーのオーブン焼き

Appetizer

真鯛の煎茶マリネ カルパッチョ仕立て

Soup

人参のクリームスープ バルサミコ風味

From the Sea

スズキの知覧茶入りパン粉焼き

Main Course

- ★ 1. 黒毛和牛のシャリアピンステーキ
- 2. 猪豚のロースト 干しぶどうとナッツのソース
- 3. キンキのポワレ ジンジャーソース
- 4. 季節の温野菜料理 ～ ポレンタのグリル～

Dessert

- ★ 1. レアチーズケーキ パッションフルーツシャーベット
- 2. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

ヴィッラ・アンティノリ・ピアンコ (イタリア)

*Villa Antinori Bianco (Italy)*

グラス ¥1,000 ボトル ¥5,000

トレッピアーノ主体

トスカーナを代表するアンティノリ社が送り出す  
フレッシュな辛口白ワイン。

◇赤ワイン Red Wine◇

ザ・プラトー・ピノ・ノワール (ニュージーランド)

*The Plateau Pinot Noir (New Zealand)*

グラス ¥1,400 ボトル ¥7,000

ピノ・ノワール100%

ダークチェリーなどの香りにスパイシーなニュアンス  
シルキーなタンニンが心地よい

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナバ・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、純粋さを損なわず  
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 HALIFAX MAY 16th, 2018

M.S. ASUKA II