

*Four
Seasons*
DINING ROOM



IN PORT OF HALIFAX MAY 22nd, 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

飛鳥オリジナル櫻正宗 (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 特別限定8年 (芋) 鹿児島 (グラス: 60ml) ¥ 700
Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)

さつまの海 (芋) 鹿児島県 Satsuma no Umi (Imo) (グラス: 60ml) ¥ 600

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

*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 鯛と白菜の煮浸し

お造り わら焼き鰹のたたき

焼き物 鱸の山椒焼き いくら黄身卸し掛け

煮物 和風ポトフ

食事 白御飯

香の物

深川汁仙台味噌仕立て

甘味物 紅芋アイス 紅芋チップス

* 玄米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。(国産米を使用しております。)
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。