

# 御朝食献立

小鉢

しらす卸し

烏賊の三升漬け

彩りサラダ

煮物

絹ごし揚げ含め煮

焼き物

金目緑茶干し

汁物

若布と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年五月二十三日 水曜日

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

キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶

*Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory*

各 ¥500

ノンアルコールビール

*Non-Alcohol Beer*

キリン/アサヒ 小瓶

*Kirin / Asahi*

各 ¥500

ハウスワイン

*House Wine by the Glass*

ブレッザ・ローザ (イタリア) ロゼ

*Brezza Rosa (Italy) Rose Wine*

¥800

御昼食献立

麵物

サラダうどん

蒸し物

豆腐シユウマイ

御飯物

おほかおにぎり

\*国産米を使用しています。

香の物

デザート

薄皮どら焼き

軽食もご用意しております。

本日は「鮭イクラ茶漬けセット」です。

二〇一八年五月二十三日 水曜日

Four  
Seasons  
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO SAINT JOHN MAY 23rd, 2018

M.S. ASUKA II

《 本日お勧めのお飲物 》

若波 Wakanami (純米大吟醸)

福岡県 (中辛口)

(グラス: 90ml) ¥1,400

「味の押し波・余韻の引き波」。

まるで穏やかな波に漂っているかのような心地に誘います。

惣譽 Souhomare (純米大吟醸)

栃木県 (辛口)

(グラス: 90ml) ¥1,200

江戸時代から続く伝統的製法による

深みのある旨みと酸味が織りなす至極の味わい。

◆ 日本酒 (冷酒) Japanese Cold Sake

飛鳥特選プレミアム日本酒 天狗舞 (純米大吟醸) 石川県 (辛口)

Asuka Premium Sake Tengumai

(ボトル: 300ml)

¥1,500

飛鳥オリジナル桜正宗 (本醸造) 兵庫県灘 (中辛口)

Asuka Original Sakura Masamune

(ボトル: 300ml)

¥800

◆ 日本酒 (熱酒) Japanese Hot Sake

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口)

Tengumai Mai

(徳利: 180ml)

¥700

◆ 焼酎 Sho-chu

飛鳥厳選焼酎 晴耕雨讀 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島県

Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)

(グラス: 60ml)

¥700

◆ 甘酒 Amazake

武勇 冷やし甘酒 茨城県

Buyu Hiyashi Amazake

(グラス: 90ml)

¥300

\*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。

松葉会席

一、先付け

そば豆腐（胡麻汁仕立て）  
添えオクラ・わさび

二、前菜

出し巻き玉子  
和え物 辛子鰯 蕎麦寿司 そば味噌 鯛の昆布メ

三、焼き物

鯖さわらの幽庵焼き  
白味噌 「関東屋」 創業百七十一年 江戸弘化年間

四、煮もの椀

鴨丸しんじょ 人参・柚子・生ゆば巻き  
すり身 「いづ萬」 創業百八十四年 江戸弘化年間

五、炊き合わせ

にしん 茄子 ひろうす  
ひろうす 「賀茂とうふ 近喜」 創業百八十四年 天保五年間

六、揚げ物

百合根団子 えび アスパラ  
黒七味 「原了郭」 創業二百九十五年 元禄十六年  
抹茶塩 「祇園辻利」 創業百五十八年 萬延元年

七、お凌ぎ

生湯波ゆばじゆれ掛け  
ゆば 「ゆば吉」 創業二百二十八年 寛政工年

八、御飯

にしん棒茶漬け 香の物（しば漬け）  
松葉湯葉 松葉ちりめん  
国産米を使用しています。  
しば漬け 「大原土井志ば漬け本舗製」 創業百十六年

九、甘味物

そばアイスクリーム

総本家 にしんそば 松葉

松葉四代目 松野泰治