

御朝食献立

小鉢

明太子卸し大根

切り干し大根煮

彩りサラダ

焼き物

塩鮭火取り

汁物

白菜と揚げの味噌汁

香の物

黒豆納豆

白御飯 又は お粥

*国産米を使用しています。

*食前酢、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。

二〇一八年五月二十四日 木曜日

本日お薦めのお飲み物

◆ ワイン (グラス) *Wine by the Glass*

ブルゴーニュ・レ・セティエ (フランス) (グラス:125ml) ¥1,400
Bourgogne Blancs Les Setilles

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (フランス) (グラス:125ml) ¥1,500
Bourgogne Pinot Noir Loroze de Drouhin

◆ 日本酒 (冷酒) *Japanese Cold Sake*

飛鳥プレミアム日本酒 天狗舞 (純米大吟醸) 石川県 (ボトル:300ml) (辛口) ¥1,500
Asuka Premium Sake Tengumai

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

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

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

◆ 焼酎 (グラス) *Sho-chu by the Glass*

飛鳥厳選焼酎 晴耕雨讀 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島県 ¥700
Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)

さつまの海 (芋) 鹿児島県 ¥600
Satsuma no Umi (Imo)

ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 ¥800
Hitotsubuno Shinju(Mugi)

◆ 甘酒 (グラス) *Amazake*

武勇 冷やし甘酒 茨城県 ¥300
Buyu Hiyashi Amazake

*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이터までお申し付けください。

AT SEA, EN ROUTE TO BOSTON MAY 24th, 2018

M.S. ASUKA II

御夕食献立

<和洋折衷>

桜海老とオニオンのカクテル

あおりイカのタルタル カレー風味
軽く煮込んだパプリカ添え

かわはぎと野菜の重ね焼き

黒毛和牛サイコロステーキ

紫玉葱とベーコンの洋風白味噌仕立て

豆御飯 香の物

抹茶ティラミス 又は フルーツプレート

*白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。