

御朝食献立

小鉢

ひじき

彩りサラダ

煮物

筑前煮

焼き物

秋刀魚開き干し

汁物

南瓜と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年五月二十五日 金曜日

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

御飯物

ねぎとろ丼

*国産米を使用しています。

小鉢

肉団子甘酢餡掛け

汁物

一口炭うどん

香の物

デザート

こんにやく寒天ゼリー

軽食セットもご用意しております。

本日は「梅しらす茶漬けセット」です。

二〇一八年五月二十五日 金曜日

Four
Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO BOSTON MAY 25th, 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
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	(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
<i>Asuka Premium Sake Tengumai</i>		

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
<i>Asuka Original Sakura Masamune</i>		

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

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

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

◆ 日本酒 (熱酒) Japanese Hot Sake

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

◆ 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
<i>Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)</i>		

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

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

◆ 甘酒 Amazake

武勇 冷やし甘酒 茨城県	(グラス: 90ml)	¥ 300
<i>Buyu Hiyashi Amazake</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。ウェ이터までお申し付けください

御夕食献立

先附

焼き茄子

造り替わり

ずわい蟹

揚げ物

鱧と海老真丈の替り揚げ

蒸し物

太刀魚信州蒸し

食事

白御飯

香の物

留め椀

甘味物

豆乳杏仁豆腐 梅酒ソース

* 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。(国産米を使用しています。)
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。