

# 御朝食献立

小鉢

柿と大根の胡麻酢和え

卵の花

彩りサラダ

煮物

一口茶中含め煮

焼き物

文化鯖

汁物

ほうれん草と揚げの味噌汁

香の物

黒豆納豆、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。

二〇一八年五月二十九日 火曜日

Four  
Seasons  
DINING ROOM



IN PORT OF NEW YORK MAY 29th, 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		

◆ 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 特別貯蔵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
-------------------------------------	-------------	-------

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

◆ 甘酒 Amazake

武勇 冷やし甘酒 茨城県	(グラス: 90ml)	¥ 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。ウェイターまでお申し付けください

御夕食献立

先附 蟹と小松菜のお浸し

冷菜 海の幸サラダ

焼き物 鱸の柚庵焼き  
叩き長芋卸し

揚げ物 海老と烏賊の天麩羅

食事 白御飯

香の物

あられ汁

甘味物 練りきり 花きりん

\* 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。