

御朝食献立

小鉢

きんぴら牛蒡

彩りサラダ

煮物

南瓜の含め煮

焼き物

ホツケ開き干し

汁物

大根と揚げの味噌汁

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、コーヒール・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。

二〇一八年六月二日 土曜日

御昼食献立

御飯物

鮭親子丼

*国産米を使用しています。

小鉢

ほうれん草と揚げの煮浸し

汁物

魚そうめん汁

香の物

デザート

水まんじゅう

軽食セットもご用意しております。

本日は「鶏と高菜茶漬けセット」です。

二〇一八年六月二日 土曜日

《飛鳥ハウススパークリングワイン Asuka House Sparkling Wine》

◇プロセッコ エクストラ・ドライ トレヴィーゾ (イタリア)	グラス	¥800
<i>Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)</i>	ボトル	¥4,000

《飛鳥ハウス白、赤ワイン Asuka House White, Red Wine》

◇ドメーヌ・ド・ニザス (フランス) 白, 赤	グラス	¥800
<i>Domaine de Nizas (France)</i>	ボトル	¥4,000

《ロゼワイン Rose Wine》

◇ブレッザ・ローザ (イタリア)	グラス	¥800
<i>Brezza Rosa (Italy)</i>	ボトル	¥4,000

《ビール Beer》

◇キリン一番搾りプレミアム生ビール	グラス	¥800
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory</i>		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi</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。
*船外でご購入された酒類のお持込に関しては、別途抜栓料が発生致します。
(一部、お持込いただけない種類もございます。)

詳細はウェイターまでお問い合わせください。

《ソフトドリンク Soft Drinks》

*下記のお飲物は無料でご提供致します。

オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース
パイナップルジュース・トマトジュース・ウーロン茶・コココーラ
ジンジャーエール・Sprite・スパークリングウォーター
Orange Juice / Apple Juice / Grapefruit Juice / Pineapple Juice / Tomato Juice
Oolong Tea / Coca Cola / Ginger Ale / Sprite / Sparkling Water

*Four
Seasons*
DINING ROOM



Amuse-bouche

トマトの雫

Appetizer

鱚のカルパッチョ 赤ワイン寿司仕立て

Soup

★ 1. トウモロコシと白味噌のポタージュ

2. 豆の入ったミネストローネ

3. 冷製パパイアのスープ

From the Sea

鬼手長海老のグリル 木の实とドライフルーツ

Main Course

★ 1. 南国熟成豚のロティ 彩り野菜

2. 鴨とフォアグラのトルテッリーニ コンソメ

3. スズキのソテー ヴェルモットソース

4. ショートパスタ ～ フリッジのジェノバ風 ～

5. 季節の温野菜料理 ～ 長芋のグリル ～

Dessert

★ 1. マンゴータルト レモンシャーベット

2. ココナッツパンナコッタ

3. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

パソ・ダス・ブルーシャス (スペイン)

Pazo Das Bruxas (Spain)

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

アルバリーニョ種主体

熟した果実を煮詰めたような豊かな香りと濃厚な味わい
スパイシーな余韻が広がる

◇赤ワイン Red Wine◇

アルトス・イベリコス・クリアンサ (スペイン)

Altos Ibericos Crianza (Spain)

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

テンプラニーリョ種主体

心地良いタンニンを伴う滑らかな口当たりと
複雑味のあるアロマがエレガント

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナバ・ヴァレーの地で
最高峰のワイン造りを目指し設立したワイナリー。
豊かな自然に育まれたブドウ故に、純粹さを損なわず
美しいテロワールを映し出したワイン。

あさつゆ (白) *Asatsuyu (White)*

フルボトル Full Bottle ¥14,000

紫鈴 (赤) *Rindo (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥20,000

紫 (赤) *Murasaki (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥43,000

藍 (赤) *Ai (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥43,000

AT SEA, EN ROUTE TO NASSAU JUNE 2nd, 2018

M.S. ASUKA II