

# 御朝食献立

## 小鉢

切り干し大根煮

ねぶた漬け

鮪の生姜煮

彩りサラダ

## 温物

出し巻き玉子 海老そぼろ餡かけ

## 焼き物

文化鯖

## 汁物

とろろ昆布と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年六月六日 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

小鉢

アスパラ胡麻和え

蒸し物

烏賊しゅうまい

焼き物

鶏の炙り焼き

食事

一口きしめん

香の物

五穀御飯

\*国産米を使用しています。

デザート

桃ゼリー

軽食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。

二〇一八年六月六日 水曜日

《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
Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)	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
Domaine de Nizas (France)	ボトル	¥4,000

《ロゼワイン Rose Wine》

◇ブレッサ・ローザ (イタリア)	グラス	¥800
Brezza Rosa (Italy)	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
Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
Kirin/Asahi		

\*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・スプライト・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

人参ムースのカクテル

Soup

カプチーノ風マッシュルーム 生ハムのロワイヤル

Appetizer

魚介とアボカドのサラダ

From the Sea

鰯のプランチャ 大根のブレゼ コンソメ仕立て

Sherbet

青紫蘇のシャーベット

Main Course

- ★ 1. 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ルビーポートの香り
- 2. 仔羊のロースト 香草パン粉焼き
- 3. 平目のパイ包み焼き 菜園仕立て
- 4. ショートパスタ  
～ ファルファールのレモンクリームソース ～
- 5. 季節の温野菜料理 ～ グリーンアスパラと彩り野菜 ～

Dessert

- ★ 1. チョコと珈琲 バニラアイスのハーモニー
- 2. フルーツプレート

\*  
プティフル

≪ 本日お薦めのお飲物 ≫

◇白ワイン White Wine◇

ブルゴーニュ・レ・セティーユ (フランス)

*Bourgogne Blancs Les Setilles (France)*

グラス ¥1,400 ボトル ¥7,000

シャルドネ種100%

フルーティーで上品な味わいの辛口

◇赤ワイン Red Wine◇

シャトー・オー・ボーセジュール (フランス)

*Ch.Haut Beausejour (France/Bordeaux)*

グラス ¥2,000 ボトル ¥10,000

メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン

ふくよかなメルロの香り、滑らかな舌触りの上品な味わい

◇ノンアルコールカクテル Non-Alcohol Cocktail◇

カリビアン サンセット

*Caribbean Sunset* ¥700

ほのかにパッションフルーツが香る

オレンジベースのノンアルコールカクテル

≪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、純粋さを損なわず  
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

AT SEA, EN ROUTE TO CARTAGENA JUNE 6th, 2018

M.S. ASUKA II