

御朝食献立

小鉢

系こんにやくの真砂和え

彩りサラダ

煮物

肉じゃが

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。

*温かい洋風料理もレストラン中央に

ご用意しております。どうぞご利用ください。

二〇一八年六月九日 土曜日

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

主菜物

三元豚のとんかつ

小鉢

鮪ユツケ

汁物

煮麺汁

香の物

白御飯

*国産米を使用しています。

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「和風シーフードカレーセット」です。

二〇一八年六月九日 土曜日

*Four
Seasons*
DINING ROOM



本日お薦めのお飲み物

Beverage Recommendation

特選紹興酒 *Special Chinese Rice Wine*

紹興酒塔牌 陳10年 グラス by the Glass(100ml) ¥1,300
Shokoshu Tohai 10Years old ボトル by the Bottle(600ml) ¥7,100
雑味の無いすっきりしたのだ越しまろやかな酸味と甘みのバランスが取れた逸品。
生そのものを味わっていただきたく、常温でのご提供となります。

紹興酒 *Chinese Rice Wine*

陳年 紹興貴酒5年 カラフェ by the Carafe (180ml) ¥1,700
Chinnen Shokokishu 5years old
酸味を抑え紹興酒本来の甘みを引き出した逸品。

カクテル *Cocktail*

チャイナ ローズ ¥900
China Rose
桂花陳酒を使ったさわやかなカクテル。

リキュール *Liqueur*

桂花陳酒 グラス by the Glass (60ml) ¥600
Kuei Hua Chen Chiew
ロックやソーダで割ってお楽しみください。

スパークリングワイン *Sparkling Wine*

カルテット・アンダーソン・ブリュットグラス by the Glass(125ml) ¥1,600
Quartet Anderson Valley Brut (California) ボトル by the Bottle ¥8,000
フレッシュな味わいの辛ロスパークリングワインが中国料理に合います。

ロゼワイン *Rose Wine*

ル・ロゼ・ド・ムートン・カデ グラス by the Glass(125ml) ¥1,200
Le Rose de Mouton Cadet (France) ボトル by the Bottle ¥6,000
フレッシュかつ繊細で、気品のある辛口ロゼ。

*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。

AT SEA, EN ROUTE TO PUERTO QUETZAL JUNE 9th, 2018

M.S. ASUKA II



御夕食

鴨のクレープ巻き

飲茶

小籠包 蝦餃子 香菜餃子 (パクチー餃子)

クラゲ とこぶし メンマ

モンゴウイカの香味揚げ 葱塩サラダ

牛肉の山椒焼き 香酢添え
又は
海老と帆立のチリソース

糯米鶏 ザーサイ
フカヒレ入りコラーゲンのスープ

やわらかレモングラス豆腐 タピオカバジルシード
又は
フルーツプレート

ジャスミン茶



*白御飯もご用意しております。ご希望の方は係りまでお申し付けください。
国産米を使用しております。