

御朝食献立

小鉢

ひじき

彩りサラダ

温物

出し巻き玉子 みぞれ餡かけ

焼き物

ホツケ開き干し

汁物

あおさと豆腐の味噌汁

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。

*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。

二〇一八年六月十一日 月曜日



AT SEA, EN ROUTE TO SAN DIEGO JUNE 11th, 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

飛鳥オリジナル桜正宗 (本醸造) 兵庫県産 (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		

雁木 みずのわ (純米吟醸) 山口県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,700
Gangi Mizunowa		

◆ 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
-------------------------------------	-------------	-------

白岳 しろ (米) 熊本県 Hakutake Shiro (Kome)	(グラス: 60ml)	¥ 600
-------------------------------------	-------------	-------

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

珊瑚礁ブラック (泡盛) 沖縄県 Sangosho Black (Awamori)	(グラス: 60ml)	¥ 600
---	-------------	-------

*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。ウェーターまでお申し付けください。

御夕食献立

先附

アイスオレンジ

トンブリと鶏の山葵和え

温菜

南禅寺蒸し

もずく天

お造り

帆立 烏賊素麺

いくら ホッキ貝盛り合わせ

焼き物

やまゆりポークの陶板焼き

食事

白御飯

*国産米を使用しています。

香の物

鴨つみれ合わせ味噌仕立て

甘味物

抹茶プリン

*御飯はお好みの時にお持ち致します。ご希望の方は係までお申し付けください。
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。