

御朝食献立

小鉢

オクラの芥子和え

ねぶた漬け

彩りサラダ

煮物

筑前煮

焼き物

かます干し

汁物

白菜と揚げの味噌汁

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。

二〇一八年六月十五日 金曜日

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 小松菜と揚げの煮浸し

蒸し物 鶏の香草蒸し

食事 若布御飯

香の物

春雨スープ仕立て

デザート 上用まんじゅう

軽食もご用意しております。

本日は「ハヤシライスセット」です。

*国産米を使用しています。

二〇一八年六月十五日 金曜日

本日お薦めのお飲み物

◆ ワイン (グラス) *Wine by the Glass*

カルテット・アンダーソン・ブリュット (カリフォルニア・スパークリング)

Quartet Anderson Valley Brut

(グラス:125ml) ¥1,600

ブルゴーニュ・レ・セティエユ (フランス・白)

Bourgogne Blancs Les Setilles

(グラス:125ml) ¥1,400

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (フランス・赤)

Bourgogne Pinot Noir Loroze de Drouhin

(グラス:125ml) ¥1,500

◆ 日本酒 (冷酒) *Japanese Cold Sake*

飛鳥オリジナル桜正宗 (本酒醸造) 兵庫県灘

Asuka Original Sakura Masamune

(ボトル:300ml) (中辛口)

¥800

萩の鶴 (手造り純米) 宮城県

Hagi no Tsuru

(ボトル:300ml) (中辛口)

¥1,500

いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県

Izumibashi

(ボトル:300ml) (辛口)

¥1,800

◆ 焼酎 (グラス) *Sho-chu by the Glass*

飛鳥厳選焼酎 晴耕雨讀 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島県

Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)

¥700

さつまの海 (芋) 鹿児島県 *Satsuma no Umi (Imo)*

¥600

ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 *Hitotsubuno Shinju(Mugi)*

¥800

◆ ノンアルコール カクテル *Non-Alcohol Cocktail*

フローズン抹茶ミルク *Frozen MACCHA Milk*

¥700

*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 SAN DIEGO JUNE 15th, 2018

M.S. ASUKA II

御 夕 食 献 立

< 和洋折衷 >

食前酒

天狗舞のカクテル

前菜盛り合わせ

鮭の手毬寿司 マスカルポーネといぶりがっこ
豆乳のビシソワーズ 海老と青菜のコンソメ浸し

ブイヤベース 潮仕立て 鰹節のアイヨリ

カンパチのカルパッチョ 山葵のサルサ

牛フィレ肉のカツレツ 味噌マスタードソース

十五穀米リゾット

クレームブリュレ 黒糖カステラ

又は

フルーツプレート

*白御飯もご用意しております。ご希望の方は係までお申し付けください。

*国産米を使用しています。