

御朝食献立

小鉢

系こんにやくの真砂和え

柿と大根の胡麻酢和え

彩りサラダ

煮物

絹ごし揚げ含め煮

焼き物

はたはた丸干し

汁物

しじみの味噌汁

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。

二〇一八年六月十七日 日曜日

御昼食献立

主菜物

鱈フライ

小鉢

鰻ざく

食事

湯葉すまし汁

香の物

白御飯

*国産米を使用しています。

デザート

どら焼き

軽食セットもご用意しております。

本日は「にしん茶漬けセット」です。

二〇一八年六月十七日 日曜日

Four Seasons
DINING ROOM



IN PORT OF SAN DIEGO JUNE 17th, 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
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	(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) 兵庫県灘 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 800
<i>Asuka Original Sakura Masamune</i>		

萩の鶴 (手造り純米) 宮城県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥1,500
<i>Hagi no Tsuru</i>		

菊姫 先一杯 (純米) 石川県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,600
<i>Kikuhime</i>		

いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,800
<i>Izumibashi</i>		

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

◆ 日本酒 (熱酒) *Japanese Hot Sake*

天狗舞 舞 (本醸造) 石川県 (辛口)	(徳利: 180ml)	¥ 700
<i>Tengumai Mai</i>		

◆ 焼酎 *Sho-chu*

飛鳥厳選焼酎 暗耕雨讀 特別貯蔵8年 (芋) 鹿児島	(グラス: 60ml)	¥ 700
<i>Asuka Shochu Seikoudoku Tokubetu chozo 8years (Imo)</i>		

さつまの海 (芋) 鹿児島県 <i>Satsuma no Umi (Imo)</i>	(グラス: 60ml)	¥ 600
--	-------------	-------

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

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

珊瑚礁ブラック (泡盛) 沖縄県 <i>Sangosho Black (Awamori)</i>	(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。ウェイターまでお申し付けください。

御夕食献立

先附

なまこ共和え

お造り

鯛 烏賊 雲丹盛り合わせ

黄身醤油

焼き物

鰯の照り焼き

揚げ物

蟹の天婦羅

食事

白御飯

香の物

さつま汁

甘味物

羊羹

* 玄米御飯もご用意しております。御飯はお好みの時にお持ち致しますので、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。)
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。