

御朝食献立

小鉢

揚げ茄子煮浸し

烏賊の塩辛

彩りサラダ

煮物

大根田舎煮

焼き物

キンキ干し

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。

\*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。

二〇一八年六月十八日 月曜日

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

御飯物

おにぎり

\*お好みの具材をお選びください。

昆布

高菜

焼きたらこ

梅干し

副菜

肉豆腐

豆竹輪変わり揚げ

汁物

けんちん汁

香の物

デザート

チョコわらび餅

軽食セットもご用意しております。

本日は「かつお茶漬けセット」です。

\*国産米を使用しています。

二〇一八年六月十八日 月曜日



### 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)	(グラス:125ml) ¥1,600
<i>Quartet Anderson Valley Brut</i>	
ブルゴーニュ・レ・セティエヌ (フランス・白)	(グラス:125ml) ¥1,400
<i>Bourgogne Blancs Les Setilles</i>	
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール (フランス・赤)	(グラス:125ml) ¥1,500
<i>Bourgogne Pinot Noir Loroze de Drouhin</i>	

#### ◆ 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	(ボトル:300ml) [中辛口]	¥800
<i>Asuka Original Sakura Masamune</i>		
萩の鶴 (手造り純米) 宮城県	(ボトル:300ml) [中辛口]	¥1,500
<i>Hagi no Tsuru</i>		
いづみ橋 恵 (純米吟醸) 神奈川県	(ボトル:300ml) [辛口]	¥1,800
<i>Izumibashi</i>		

#### ◆ 焼酎 (グラス) *Sho-chu by the Glass*

飛鳥厳選焼酎 晴耕雨讀 特別限定蔵8年 (芋) 鹿児島県	¥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>	¥600
ひとつぶの真珠 (麦) 大分県 <i>Hitotsubuno Shinju(Mugi)</i>	¥800

\*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 HONOLULU JUNE 18th, 2018

M.S. ASUKA II



## 御夕食献立

### <和洋折衷>

#### 前菜

シマアジ 生春巻き

サンディエゴで仕入れた活オマール  
カペリーニのサラダ仕立て

香り御飯 和牛と薬味添え

比内地鶏の蒸しスープ

安納芋のミニパフェ

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。