

御朝食献立

小鉢

しらす卸し

彩りサラダ

煮物

肉じゃが

焼き物

かます干し

汁物

ほうれん草と揚げの味噌汁

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。

二〇一八年六月二十日 水曜日

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

鶏の竜田揚げ

小鉢

蛸と胡瓜、若布の酢の物

煮物

鯖味噌煮

汁物

小松菜とベーコンの搔き玉汁

香の物

白御飯

デザート

みつ豆

軽食セットもご用意しております。

本日は「うなぎ茶漬けセット」です。

*国産米を使用しています。

二〇一八年六月二十日 水曜日

Four Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO HONOLULU JUNE 20th, 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) 兵庫県灘 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 800
Asuka Original Sakura Masamune		
八海山 (本醸造) 新潟 (辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Hakkaisan		
萩の鶴 (手造り純米) 宮城県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,500
Hagi no Tsuru		
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 (熱酒) 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)		
六代目百合 (芋) 鹿児島県 Rokudaimeyuri (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
キャベツと桜海老の煮浸し

お造り
サンデイエゴで入荷した
鮪のお造り

煮物
牛肉の時雨煮

焼き物
鱈塩麹焼き

食事
かしわ飯

香の物

焼き鮎と玉子素麺のすまし汁

水菓子
ミックスフルーツ
紅茶ゼリー掛け

* 白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。)