

御朝食献立

小鉢

切り干し大根煮

かすてら玉子

彩りサラダ

焼き物

ホツケ開き干し

汁物

若布と豆腐の味噌汁

香の物

引き割り納豆、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。

二〇一八年六月二十二日 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

主菜物

牛タン焼き

冷鉢

和風海藻サラダ

汁物

牛肉のスープ

香の物

麦御飯 とろろ添え

*国産米を使用しています。

デザート

こんにやく寒天ゼリー

軽食セットもご用意しております。

本日は「鶏と高菜のお茶漬けセット」です。

二〇一八年六月二十二日 金曜日

Four
Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO HONOLULU JUNE 22nd, 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 暗耕雨讀 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이터までお申し付けください。

御夕食献立

先附

鯉酒盗の共和え

長芋の磯和え

生しらす いくら

お造り替わり

和牛しゃぶサラダ仕立て

蒸し物

小田巻き蒸し

焼き物

真鯛の奉書焼き

食事

京都千丸屋 京湯葉使用

湯葉御飯

*国産米を使用しています。

香の物

蟹すり流し汁

甘味物

創業元禄二年 聖護院ハツ橋総本店

和菓子職人 岸本孝康氏による

聖・かきつばた

感謝

岸本孝康