

御朝食献立

小鉢

焼板蒲鉾 山海漬け

味付け榎木 卸し大根

彩りサラダ

煮物

こんにゃくの旨煮

焼き物

秋刀魚開き干し

汁物

南瓜と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年六月二十七日 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

小鉢 小松菜と茸の煮浸し

お造り 甘海老のお造り

主菜 和風ハンバーグ

食事 ワンタンスープ和風仕立て

香の物

五穀御飯

*国産米を使用しています。

デザート 葛きり

軽食もご用意しております。

本日は「和風ポークカレーセット」です。

二〇一八年六月二十七日 水曜日

《飛鳥ハウススパークリングワイン Asuka House Sparkling Wine》

◇プロセッコ エクストラ・ドライ トレヴィーゾ (イタリア)	グラス	¥800
<i>Prosecco Extra dry DOC Treviso (Italy)</i>	ボトル	¥4,000

《飛鳥ハウス白、赤ワイン Asuka House White, Red Wine》

◇ドメーヌ・ド・ニザス (フランス) 白, 赤	グラス	¥800
<i>Domaine de Nizas (France)</i>	ボトル	¥4,000

《ロゼワイン Rose Wine》

◇ブレッザ・ローザ (イタリア)	グラス	¥800
<i>Brezza Rosa (Italy)</i>	ボトル	¥4,000

《ビール Beer》

◇キリン一番搾りプレミアム生ビール	グラス	¥800
<i>Kirin Ichiban Shibori Premium Draft Beer</i>	グラス小	¥600
◇キリン/アサヒ/サッポロ/サントリー 小瓶		各¥500
<i>Kirin/Asahi/Sapporo/Suntory</i>		

《ノンアルコールビール Non Alcohol Beer》

◇キリン/アサヒ 小瓶		各¥500
<i>Kirin /Asahi</i>		

*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。
 *船外でご購入された酒類のお持込に関しては、別途抜栓料が発生致します。
 (一部、お持込いただけない種類もございます。)
 詳細はウェイターまでお問い合わせください。

《ソフトドリンク Soft Drinks》

*下記のお飲物は無料でご提供致します。

オレンジジュース・アップルジュース・グレープフルーツジュース
 パイナップルジュース・トマトジュース・ウーロン茶・コココーラ
 ジンジャーエール・スプライト・スパークリングウォーター
Orange Juice / Apple Juice / Grapefruit Juice / Pineapple Juice / Tomato Juice
Oolong Tea / Coca Cola / Ginger Ale / Sprite / Sparkling Water

Four Seasons
 DINING ROOM



★印 シェフのお薦め

Stuzzichino

マウイオニオンと茄子のマリネ

Antipasto

鬼手長海老とカプレーゼ

Primo Piatto

ラザニア

Secondo Piatto Pesce

鮎の12時間コンフィ 胡瓜のソース

Secondo Piatto Carne

★ 1. 黒毛和牛のグリル バルサミソース

2. スパゲッティ 茸とパンチェッタのクリームソース

3. タコとオリーブのリゾット パルミジャーノ

4. 季節の温野菜料理

～ 野菜を詰めたトマトのグラティネ ～

Dolce

★ 1. レモンティラミス

2. プリンアラモード

3. フルーツプレート

《 本日お薦めのお飲物 》

◇白ワイン White Wine◇

ソアヴェ (イタリア)

Soave Allegrini (Italy)

グラス ¥1,200 ボトル ¥6,000

ガルガネーガ種主体

フルーティーな果実味とミネラル感が心地の良い上質な味わい

◇赤ワイン Red Wine◇

コレッツィオーネ・チンクアンタ (イタリア)

San Marzano Collezione Cinquanta (Italy)

グラス ¥1,400 ボトル ¥7,000

ネグロ・アマーロ種主体

濃縮した果実味と、滑らかで長い余韻が楽しめるワイン

◇ノンアルコールカクテル Non-Alcohol Cocktail◇

ヴァージン・ベリーニ

Virgin Belini ¥700

ピーチネクターの上品な甘みが際立つイタリアを代表するカクテル
本日はノンアルコールをご用意致しました

《KENZO ESTATE》

辻本憲三氏がカリフォルニアのナバ・ヴァレーの地で
最高峰のワイン造りを目指し設立したワイナリー。
豊かな自然に育まれたブドウ故に、純粹さを損なわず
美しいテロワールを映し出したワイン。

あさつゆ (白) *Asatsuyu (White)*

フルボトル Full Bottle ¥14,000

紫鈴 (赤) *Rindo (Red)*

フルボトル Full Bottle ¥20,000

AT SEA, EN ROUTE TO YOKOHAMA JUNE 27th, 2018

M.S. ASUKA II