

# 御朝食献立

小鉢

炒り豆腐

オクラの芥子和え

彩りサラダ

煮物

厚揚げの生姜煮

焼き物

宮崎県産

鰯の干物

汁物

大根と揚げの味噌汁

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。

二〇一八年六月二十九日 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

麺物

氷見うどん

揚げ物

海老天麩羅

香の物

デザート

こんにやく寒天ゼリー

若布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。

軽食セットのご用意もございます。

本日は「和風チキンカレーセット」です。

\*国産米を使用しています。

二〇一八年六月二十九日 金曜日



AT SEA, EN ROUTE TO YOKOHAMA JUNE 29th, 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		
雁木 みずのわ (純米吟醸) 山口県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,700
Gangi Mizunowa		
鍋島 (純米吟醸) 佐賀県 (中辛口)	(ボトル: 300ml)	¥ 1,800
Nabeshima		

◆ 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 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이터までお申し付けください。

御夕食献立

先附 　　そら豆の胡桃和え

鮎の子がらみ

お造り 　　鮪 　　かんぱち 　　ほっき貝盛り合わせ

煮物 　　冷やし夏野菜炊き合わせ

焼き物 　　甘鯛の雲丹焼き

食事 　　鯛御飯

香の物

牡丹鱧

甘味物 　　白麩の子 　　雨あがり

\* 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。)  
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。