

御朝食献立

小鉢

きんぴら牛蒡

下仁田こんにゃく

彩りサラダ

煮物

大根そぼろ餡かけ

焼き物

はたはた丸干し

汁物

麩海苔と豆腐の味噌汁

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。

二〇一八年六月三十日 土曜日

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

五目寿司

揚げ物

芋コロッケ

汁物

豚汁

香の物

デザート

栗日和

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。

二〇一八年六月三十日 土曜日

Four
Seasons
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO YOKOHAMA JUNE 30th, 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 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 ほうれん草と桜海老のお浸し

お造り 鰹の焼き霜造り

焼き物 黒睦の酒盗焼き

鍋物 和牛しゃぶしゃぶ
胡麻ぽん酢

食事 白御飯

*国産米を使用しています。

香の物

あおさと車麩の麦味噌仕立て

又は

冷やし稲庭うどん

甘味物 練りきり 花火

* 御飯はお好みの時にお持ち致します。ご希望の方は係までお申し付けください。
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。