

*Four
Seasons*
DINING ROOM



AT SEA, EN ROUTE TO KOBE JULY 4th, 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

飛鳥オリジナル櫻正宗 (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 (熱燗) 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。

《ボトルキープに関するご案内》

お預かりしておりますキープボトルの有効期限は、

今クルーズの最終下船日までとなります。

お客様のご理解とご了承の程、何卒よろしくお願い申し上げます。
ご質問等がございましたら日本人スタッフまでお問い合わせください。

御夕食献立

前菜

枝豆

沢蟹艶煮

多幸の旨煮

お椀

海老真丈すまし汁

菜の花 じゅんさい 口柚子

お造り

鯛 雲丹 牡丹海老盛り合わせ

鍋物

和牛すきやき

食事

白御飯

香の物

なめこと庄内麩の合わせ味噌仕立て

水菓子

メロン

* 玄米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。)