



Alan Bornea

Four Seasons

DINING ROOM

シェフのお薦め Chef's Recommendation

伊勢海老のカクテルシャンパンソース
Lobster Cocktail, Champagne Sauce

バーゼル風オニオンスープ
Onion Soup Basel Style

平目のポッシェ オリエンタルライス乗せ
Fillet of Turbot on Oriental Rice

ライムシャーベット
Lime Sherbet

牛フィレ肉蒸し焼きベルシソース
Roasted Filet of Beef, Bercy Sauce

メリメロサラダ
Meli Melo Salad

チューリップケース入りパルフェ
Tulip with Grand Marnier Parfait

ベジタリアンの為のメニュー Vegetarian Dish

季節の温野菜詰め物ハウスドレッシング
Assorted Vegetables with House Dressing

低カロリーメニュー Low Cholesterol and Salt Free Dish

帆立貝のグリル ライム添え
Grilled Scallops with Lime

本日のお薦めワイン FROM THE WINE CELLAR

赤と白のグラスワイン
RED and WHITE WINE BY THE GLASS
コート デュ ローズ
Cotes du Rhone

Captain T. Inagaki

Hotel Manager C. Groven

Executive Chef T. Maeda

Restaurant Manager H. Miyashita

AT SEA, EN ROUTE TO NAGOYA DECEMBER 18TH, 1992

M.S. ASUKA

DINNER

前菜

Appetizers

- | | |
|--|--|
| 1.伊勢海老のカクテルシャンパンソース
Lobster Cocktail, Champagne Sauce | 2.和風前菜盛合わせ
Assorted Japanese Appetizers |
| 3.フルーツのテリーヌ ヨーグルトソース
Fruit Terrine, Yoghurt Sauce | |

.....

スープ

Soups

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1.バーゼル風オニオンスープ
Onion Soup Basel style | 2.ポテトとねぎのクリームスープ
Cream of Potato |
| 3.冷製フルーツスープ
Chilled Fruit Chowder | |

.....

平目のポッシェ オリエンタルライス乗せ
Fillet of Turbot on Oriental Rice

.....

ライムシャーベット
Lime Sherbet

.....

メインコース

Main Courses

- | | |
|--|--|
| 1.牛フィレ肉蒸し焼きベルシソース
Roasted Filet of Beef, Bercy Sauce | 2.骨付仔羊のポワレーパセリ風味
Baby Lamb Chops with Parsley |
| 3.ノルウェー産鮭のメダイヨン香草風ソース
Medallion of Salmon, Butter Sauce | |

.....

サラダ

Salad

メリメロサラダ

Meli Melo Salad

ベーコン、ロックフォードチーズ 又は 和風ドレッシング
Bacon, Roquefort or Japanese Dressings

.....

デザート

Desserts

- | | |
|--|---|
| 1.ストロベリーメルバ
Strawberry Melba | 2.チューリップケース入りパルフェ
Tulip with grand Marnier Parfait |
| 3.チーズ盛り合わせ
Assorted International Cheeses with Crackers | |

.....

お飲み物

Beverages

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1.挽きたてコーヒー
Freshly Brewed Coffee | 2.カフェイン抜きコーヒー
Decaffeinated Coffee |
| 3.英国風紅茶 又は 各種ティー
Variety of English and Herb Teas | |

.....

ペティフル

Petits Fours

Bonnec Brothers entered an art school after their study of philosophy. Between '74 to '80, they traveled all round Europe, studied in Plad Museum, Louvre Museum, National Gallery, their style of painting became to accord each other, they opened personal exhibition by the name of Bonnec Brothers. As the start in Paris in '80, their personal exhibition held in Cannes, Brussels, Geneva, Chicago, New York, Dallas, Montreal and in Tokyo. Especially at the famous boat race of '83 "Lorient-les Bermudes-lorient", 20,000 people visited them.

Bonnec Brothers
ALAN BONNEC
Born in Lorient, West of France, 1952.

COVER ART:
URASHIMA KOJI DESIGN OFFICE



Hani Bonnet

Four Seasons

DINING ROOM

シェフのお薦め Chef's Recommendation

ロシア産キャヴィア
Caviar Malossol

フカヒレのコンソメシェリー酒風味
Consomme Sharks Fin

海の幸のメドレー 白ワイン蒸し海草
Seafood Medley with Seaweed

カンパリシャーベット
Campari Sherbet

牛フィレの網焼き ワイルドマッシュルーム添え
Grilled Beef Tenderloin with Wild Mushrooms

メリメロサラダ
Meli Melo Salad

クリスマスケーキの金箔飾り
Buche de Noel Decorated with Gold Leaves

ベジタリアンの為のメニュー Vegetarian Dish

季節の温野菜詰め物ハウスドレッシング
Assorted Vegetables with House Dressing

低カロリーメニュー Low Cholesterol and Salt Free Dish

帆立貝のグリル ライム添え
Grilled Scallops with Lime

本日のお薦めワイン FROM THE WINE CELLAR

赤と白のグラスワイン
RED and WHITE WINE BY THE GLASS
コート デュ ローヌ
Cotes du Rhone

Captain T. Inagaki

Hotel Manager C. Groven

Executive Chef T. Maeda

Restaurant Manager H. Miyashita

AT SEA, EN ROUTE TO NAGOYA

DECEMBER 19TH, 1992

M.S. ASUKA

DINNER

前菜

Appetizers

1. ロシア産キャヴィア
Caviar Malossol
2. 冷製オマール海老 ガスパチョソース
Half Homard Served with Gazpacho Sauce
3. フォアグラのテリーヌ アルマニャックゼリー添え
Terrine of Goose Liver with Armagnac Jelly

スープ

Soups

1. フカヒレのコンソメシェリー酒風味
Consomme Sharks Fin
2. 渡り蟹のクリームスープ
Bisque of Crab St Nicholas
3. 冷製ポテトと冬葱クリームスープ
Chilled Vichyssoise

海の幸のメドレー 白ワイン蒸し海草そえ
Seafood Medley with Seaweed

カンパリシャーベット
Campari Sherbet

メインコース

Main Courses

1. 牛フィレの網焼き ワイルドマッシュルーム添え
Grilled Beef Tenderloin with Wild Mushrooms
2. 若七面鳥のロースト セージドレッシング飾り
Roasted Young Turkey on Sage Dressing
3. 仔牛肉のメダイヨン サフランリゾット乗せ
Medallions of Veal on Saffron Risotto

サラダ

Salad

メリメロサラダ

Meli Melo Salad

ベーコン、ロックフォードチーズ 又は 和風ドレッシング
Bacon, Roquefort or Japanese Dressings

デザート

Desserts

1. 飛鳥特製タルト
Special ASUKA Tart
2. クリスマスケーキの金箔飾り
Buche de Noel Decorated with Gold Leaves
3. 世界のお好みチーズの盛り合わせ
International Choice of Cheeses on Platter

お飲み物

Beverages

1. 挽きたてコーヒー
Freshly Brewed Coffee
2. カフェイン抜きコーヒー
Decaffeinated Coffee
3. 英国風紅茶 又は 各種ティー
Variety of English and Herb Teas

ペティフル
Petits Fours

Bonnec Brothers entered an art school after their study of philosophy. Between '74 to '80, they traveled all round Europe, studied in Plad Museum, Louvre Museum, National Gallery, their style of painting became to accord each other, they opened personal exhibition by the name of Bonnec Brothers. As the start in Paris in '80, their personal exhibition held in Cannes, Brussels, Geneva, Chicago, New York, Dallas, Montreal and in Tokyo. Especially at the famous boat race of '83 "Lorient-les Bermudes-lorient", 20,000 people visited them.

Bonnec Brothers
ALAN BONNEC
Born in Lorient, West of France, 1952.

COVER ART:
URASHIMA KOJI DESIGN OFFICE