



本日お薦めのお飲み物

Beverage Recommendation

- ◆ 飛鳥エビス生ビール <<飛鳥Ⅱ船上限定>> *Asuka Yebisu Draft Beer* ¥700
- ◆ 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 (ボトル : 300ml) [中辛口] ¥800
Asuka Original Sakura Masamune
 - 玉乃光 (純米吟醸) 京都府 (ボトル : 300ml) [中辛口] ¥1,000
Tamanohikari
 - くどき上手 (純米吟醸) 山形県 (ボトル : 300ml) [中辛口] ¥1,200
Kudoki Jouzu
 - 出羽桜 桜花 (吟醸) 山形県 (ボトル : 300ml) [辛口] ¥1,400
Dewazakura
- ◆ 焼酎 (グラス) *Sho-chu*
 - さつまの海 (芋) 鹿児島県 *Satsuma no Umi (Imo)* ¥600
 - 穂波 (麦) 福岡県 *Honami (Mugi)* ¥700
 - 高倉 (黒糖) 鹿児島県奄美大島 *Takakura (Kokuto)* ¥800
 - 鳥飼 (米) 熊本県 *Torikai (Kome)* ¥900
 - 佐藤 黒 (芋) 鹿児島県 *SatoKuro (Imo)* ¥1,200
- ◆ おすすめのイタリアワイン *Italian Wine*
 - <<白ワイン>>
 - ソアヴェ クラシコ カルヴァリーノ グラス *by the Glass(125ml)* ¥1,300
Soave Classico Calvarino 2008 (Pieropan) ボトル *by the Bottle* ¥6,500

Captain H. Asai

Hotel Manager V. Sneberger

Executive Chef T. Kurayama

Assistant Maitre d' T. Narimoto

IN PORT OF NEW YORK JUNE 11th, 2011

M.S. ASUKA II

御夕食献立

<前菜>

マグロの角煮 トマトとモッツァレラの霰掛け

<揚げ物>

東海岸産 活ソフトシェルクラブの唐揚げ

<煮物>

鶏手羽元のコーラ煮

<麺物>

洋風ジャージャーパスタ

<デザート>

味噌キャラメル 牛蒡アイスクリーム