

Four Seasons

DINING ROOM

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

Maitre d' K. Nishijima

IN PORT OF NEW YORK JUNE 11th, 2011

M.S. ASUKA II

御夕食献立

<前菜>

東海岸産ソフトシェルクラブのフライ

<焼物>

スコッチエッグ

<煮物>

茄子と冬瓜の冷やし炊き合わせ
冷やし鱈甲餡掛け

<汁物>

白子つみれの清まし汁
三つ葉 結び湯葉

白御飯

香の物

<甘味物>

アメリカンチェリー

*御飯はお好みの時にお持ち致します。

なお、玄米御飯もご用意しております。ご希望の方は係りまでお申し付けください。