

Four Seasons

DINING ROOM

本日のお飲物
Today's Drinks

飛鳥ハウスワイン (白・赤)	Asuka House Wine (White, Red)
飛鳥ハウスシャンパン	Asuka House Champagne
ビール (小瓶: 330ml)	Beer (Bottle: 330ml)
アサヒ・サッポロ・サントリー・キリン	Asahi, Sapporo, Suntory, Kirin
ウィスキー	Whiskey
日本酒 燗酒 (剣菱)	Hot Sake (Kenbishi)
日本酒 冷酒 (櫻正宗)	Cold Sake (Sakuramasamune)
焼酎 (鶴姫の愛 芋)	Shochu (Tsuruhime no Ai Imo)
ソフトドリンク	Soft Drinks
オレンジジュース・パイナップルジュース・トマトジュース アップルジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶 コーラ・ジンジャーエール	
Orange Juice / Pineapple Juice / Tomato Juice / Apple Juice / Grapefruit juice / Oolong tea / Cola / Ginger Ale	

上記お飲み物 (本船指定銘柄) は、フリードリンクとなっております。

Captain H. Asai
Hotel Manager T. Kawakami
Executive Chef J. Taki
Maitre d' Y. Chiba

IN PORT OF YOKOHAMA NOVEMBER 6th, 2012

M.S. ASUKA II

お車を運転されるお客様へのアルコール類の提供はいたしかねますので、ご了承ください。



Appetizer

真鯛と北海道産 蛸のカルパッチョ 柿と秋のサラダ
Sea Bream and Octopus Carpaccio, Seasonal Salad with Persimmon

Soup

赤蕪とほうれん草のブイヨンスープ
Bouillon with Red Turnip and Spinach

From the Sea

手長海老のグリル香草風味 十五穀米のリゾットと共に
Grilled Scampi with Herb Flavor, Risotto

Main Course

鹿児島産黒毛和牛ロース肉の網焼き 赤ワインソース 旬の野菜添え
Grilled KUROGE Beef Sirloin with Assorted Seasonal Vegetable, Red Wine Sauce

Dessert

リンゴのコンポート メープルアイス添え
Apple Compote with Maple Ice Cream

飛鳥II 自家製各種パン

Homemade Breads from Asuka II Bakery

淹れたてコーヒー 又は 紅茶
Freshly Brewed Coffee - English or Herb Tea

*お米は国産米を使用しています。