



(イメージ写真)

【5月】成田発便ファーストクラスの洋食メニュー(一例)

お客様に機内でのお食事をお楽しみいただけるよう、斬新なお料理を幅広くご用意しております。お召し上がりいただくお料理は、社内の専門チームとアメリカでその実績を高く評価されている著名なシェフたちのグループで考案されたものです。また、弊社のワインコンサルタント、ケン・チェイスが様々な賞を受賞したワインセラーより、機内でのお食事を引き立てるワインを厳選いたしましたので、この機会にぜひご賞味ください。

ダイニングサービス

フライトでは、様々なお食事のオプションをご用意しております。シェフ、サム・チョイ氏と共に考案したメニューもどうぞお楽しみください。

日本発着便では、本格的な和食もご用意しております。和食をご希望のお客様は、ご搭乗時刻の24時間前までに、[AA.comの予約フォーム](https://aa.com)、または[アメリカン航空予約センター](#)までお電話にてご予約ください。

はじめに

温かいミックスナッツ、またはローストガーリック風味の枝豆のフムスとトルティーヤチップス

前菜

スモークサーモンとタラゴン風味の海老に、ケッパー、紫玉ねぎ、サワークリームを添えて

サラダワゴン

季節の葉野菜、トマト、きゅうり、大根、にんじんに
生姜のピクルス入りヴィネグレット、または、
プレミアム・エキストラバージンオリーブオイルとバルサミコヴィネガーを添えて

ハーブ風味の鶏胸肉のロースト

ブレッドバスケット

グルメブレッド各種

メインコース

鶏肉のロースト プロヴァンス風

鶏胸肉のローストにプロヴァンス風ソースで
アクセントをつけ、シャトーキャロット
アスパラガス、サフラン風味のクスクスと共に

牛フィレ肉のマディラソース添え

牛テンダーロインのグリルにマディラソースを添えて
季節の野菜、ローストポテトと共に

銀鱈の味噌焼き(サム・チョイ氏の創作料理です)

味噌でマリネした銀鱈に照り焼きソースを添えて
野菜のソテー、ご飯と共に

海老のヌードルボウル

オイスターソース風味の海老と、パクチョイ
椎茸、ピーマンのソテーをヌードルにのせて

※ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。

Dine Upon Request®

お選びいただいたお好みのお料理を前菜、デザートと共に、お好きな時に一度にお持ちいたします。
ご希望のお客様にはご飯をお持ちいたします。

デザート

アイスクリームサンデー

バニラアイスにお好みで、チョコレートソース、バタースコッチ、または季節の果実のトッピング
ホイップクリーム、ピーカンナッツと共に

果物とチーズ

季節の果物と特選チーズ各種

グランマニエフルーツサラダ

果物とベリー類にグランマニエシロップをかけて

SNACK ATTACK®

スイーツ類やスナック各種を、ギャレーの近くにご用意しております。
お食事の後、いつでもご自由にお召し上がりください。

フライトの半ばで (どちらかをお選びください)

助六風ミニ弁当

いなり寿司、太巻き、漬け物

サンドウィッチ

ローストチキンとホワイトCHEDDARチーズのサンドウィッチ
ぶどう、マンゴーSoyjoy®バーと共に

※ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。

軽食 (ご到着前にお持ちいたします)

メインコース

タヒチ風蟹スープ(サム・チョイ氏の創作料理です)

蟹肉と蒸した里芋を、ほうれん草、玉ねぎと共に
クリーミーなチキンブロスで煮込んだスープ

照り焼きチキン

照り焼きチキンに、サンドライトマトドレッシングで和えたパスタサラダを添えて

※ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。

デザート

チェリータルト、バニラソース

ご到着前のお飲み物

リフレッシュメントに

冷えたスパークリングウォーター、またはスティルウォーターにシトラスを添えて



American Airlines®

AA.com