

Japanese Spring Menu

We are pleased to offer traditional Japanese cuisine on today's flight. In order to ensure that our Japanese cuisine option is available, may we suggest that you pre-order this selection when making flight reservations. There are a limited number of Japanese cuisine meals on board. We apologize if your first selection is not available.

Appetizer A selection of assorted sushi

Main Tray

Kobachi Dish Bamboo shoot salad served with a lotus root vinaigrette, red cherry tomato and green curl

Hassun Dish Spanish baby mackerel yuan-yaki, rolled chicken with vegetable, boiled prawn and egg cake accompanied by squid and bamboo shoot dressed with kinome miso

Simmered Dish Fried bean curd rolled with vegetables and braised dried daikon radish julienne offered with sweet potato, carrot and green beans

Entrée Steamed cutlass fish with bean curd roll complemented by ginan starch sauce, simmered burdock, spicy konjack and snap peas

Soup Miso soup with tofu and deep-fried bean curd

Accompanied by steamed rice and assorted seasonal pickles

和食 春のお献立

本日のフライトでは、本格的な和食をご用意しております。
和食をご希望のお客様には、確実にお楽しみいただける
よう、航空券ご予約の際に事前予約されることをおすすめ
いたします。機内では、和食の数に限りがあるため
お客様の第一希望に添えない場合もございますので
ご了承ください。

前菜 寿司三種盛り

二の膳

小鉢 筍の姫皮サラダ、酢取り蓮根
チェリートマト、グリーンカール

八寸 鯖柚庵焼き、鶏野菜巻き
才巻海老芝煮、厚焼き玉子
筍といかの木の芽和え

煮物 野菜の信田巻き、切干大根
花丸十、花人参、いんげん旨煮

台の物 太刀魚けんちん蒸し、銀箔
新牛蒡田舎煮、こんにゃく炒め煮
スナップピース

お椀 豆腐と油揚げの白味噌仕立て

御飯と香の物