

Japanese Autumn 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 Konjack, kikurage mushroom, carrot and bamboo shoot salad presented with green curl, red cherry tomato and prawn, complemented by Japanese wasabi dressing

Hassun Dish Grilled teriyaki chicken skewer, egg roll cake, grilled salmon with sansho pepper, glazed sweet potato, boiled garland chrysanthemum, bean curd sheet and enoki mushroom with soy sauce

Simmered Dish Bean curd and shiitake mushroom cake, mixed vegetables with bean curd roll, green beans, carrots and mountain vegetables

Entrée Simmered amberjack served with sweet ginger and soy sauce, accompanied by boiled komatsuna leaf, radish and arrowhead

Soup Miso soup with tofu and wakame seaweed

Accompanied by steamed rice and assorted seasonal pickles

和食 秋のお献立

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 五色こんにゃくサラダ
海老ワサビドレッシング和え
チェリートマト
グリーンカール

八寸 若鶏の照り焼き
秋鮭山椒焼き
出し巻玉子、丸十艶煮
春菊の胡麻和え

煮物 寄せ豆腐揚げ出し
芹と茸の和え物、椎茸高野
紅葉人参、いんげん

台の物 平政の煮付け
松笠くわい、小松菜のお浸し
銀杏大根旨煮

お椀 豆腐と若布の味噌汁

御飯と香の物