

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 sushi

Main Tray

Kobachi Dish Rice wine marinated calamari accented by wasabi mayonnaise, presented with flying fish roe on a bed of radish sprouts, red and yellow cherry tomatoes and leaf lettuce

Hassun Dish Grilled chicken topped with carrot paste, accompanied by cauliflower with seared dengaku miso, sweet simmered herring, cod roe egg cake and grilled shishito pepper filled with cream cheese

Simmered Dish Japanese-style stewed beef with potatoes and carrots

Entrée Broiled ginger soy marinated black cod garnished with roasted chestnuts and blanched asparagus spears

Soup Miso soup with shiitake and nameko mushrooms, wakame seaweed and tofu

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 寿司盛り合わせ

二の膳

小鉢 いか山葵マヨネーズ和え
飛子、貝割大根
赤と黄色のチェリートマト
リーフレタス

八寸 鶏紅葉焼
カリフラワー田楽焼
鯨甘露煮、厚焼き鱈子
青唐クリーム射込み

煮物 肉じゃが

台の物 銀鱈焼きもの、生姜醤油風味
焼き目栗、アスパラガス

汁 椎茸となめこの味噌汁
若布、豆腐

御飯と香の物