

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 sushi

Main Tray

Kobachi Dish Beef sirloin tataki-style with wasabi dressing, accompanied by radish and radicchio

Hassun Dish Broiled atka mackerel, Japanese-style egg omelette, shrimp ceviche with papaya and vegetable relish, salmon roe in a cherry tomato cup and braised broad beans

Simmered Dish Braised breast of duck served with an assortment of simmered vegetables

Entrée Tender, grilled, simmered sea eel on tofu steak garnished with sansho peppercorn and edamame

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

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 寿司盛り合わせ

二の膳

小鉢 牛サーロインのたたき、山葵ドレッシング
ラディッシュ、ラディッキオ

八寸 ほっけ一汐干し、厚焼き玉子
海老のセヴィーチェ風
そら豆蜜煮
イクラ トマト釜

煮物 鴨治部煮と野菜旨煮

台の物 穴子旨煮 厚揚げ添え
有馬山椒、枝豆

汁 椎茸となめこの味噌汁
若布、豆腐

御飯と香の物