

Japanese Winter 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 Tray

Kobachi Dish Snow crab and broiled oyster mushrooms with Hollandaise á la Japonais

Hassun Dish Jellyfish dressed with spicy sesame vinaigrette, grilled duck roll with asparagus, miso-marinated herring roe and simmered black beans

Western-Style Dish Foie gras mousse layered with sautéed apple, walnuts, Parmesan cheese, chive, red pepper, ginkgo leaf, yellow pepper and ponzu vinaigrette

Main Tray

Simmered Dish Simmered daikon radish, ginkgo leaf, pumpkin, maple carrot and ginkgo nuts

Entrée Beef tenderloin steak and demi-glace with Japanese mushroom, yuzu pepper flavor, blanched sugar peas and roasted potatoes

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

Accompanied by steamed rice and assorted seasonal pickles

和食 冬のお献立

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。

一の膳

小鉢 ずわい蟹と焼き鮑茸の黄身酢掛け

八寸 くらげの中華風、鴨アスパラ巻き
数の子味噌漬け
黒豆蜜煮

洋菜 フォワグラとりんごのソテー、ポン酢ヴィネグレット
胡桃、紅葉ピーマン、銀杏ピーマン
パルメザンチーズ、チャイブ

二の膳

焚き合わせ 大根含め煮、鶏そぼろ餡掛け
銀杏南瓜、紅葉人参、翡翠銀杏

主菜 牛フィレスステーキ 茸のソース、柚子胡椒風味
スナック豌豆
ローストポテト

汁 椎茸となめこの味噌汁
若布、豆腐

御飯と香の物