

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 Tray

Kobachi Dish Seaweed salad with poached lobster offered with yuzu miso vinaigrette, salmon roe and shiso leaf

Hassun Dish Grilled eel and gobo burdock, lotus root and foie gras petite sandwich, warabi shoot rolled with soy bean curd, fried plum blossom gluten cake and watercress

Western-Style Dish Roast beef and Camembert cheese on a bed of fresh arugula served with wasabi dressing, asparagus spears, edible flower and dill

Main Tray

Simmered Dish Vinegar bamboo shoot patty stuffed with soy flavored minced chicken garnished with a medley of mountain vegetables and dried shredded sea urchin

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

Soup Miso soup with shiitake and nameko mushroom, 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 海草サラダ、ロブスター添え
柚子味噌、イクラ、大葉

八寸 穴子八幡巻き
蓮根とフォワグラの博多
わらび信太巻き、揚げ梅麩、クレソン

洋菜 カマンベールチーズのローストビーフ巻き
山葵ドレッシング、アルグラ
アスパラガス、エディブルフラワー、ディル

二の膳

焚き合わせ 筍饅頭、射込み鶏そぼろ
山菜餡、糸雲丹

主菜 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