

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 Tray

Kobachi Dish Japanese-style grilled salmon forestière

Hassun Dish Spinach leaves dressed with sesame paste and roasted pine nuts, chicken pâté topped with simmered chestnut crumble, grilled calamari coated with sea urchin paste, fried ginkgo nuts and pimienta maple

Western-Style Dish Prosciutto and cantaloupe melon antipasto accompanied by mozzarella and cherry tomato

Main Tray

Simmered Dish Tofu patty with dried baby shrimp, pumpkin leaf, Japanese eggplant, maple gluten cake and snow peas

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

Soup Miso soup with shiitake and nameko mushroom, 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。

一の膳

小鉢 焼鮭マリネと茸なます

八寸 ほうれん草胡麻和え
松の実、鶏と栗の松風
松葉いか海胆焼き
揚げ銀杏、紅葉ピーマン

洋菜 プロシュートとカンタロープメロンのアンティパスト
モッツアレラチーズとチェリートマト添え

二の膳

焚き合わせ 干し海老の飛龍頭、木の葉南瓜
茄子オランダ煮、紅葉麩
絹さや

主菜 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