

アミューズ

アプリコットとゴートチーズ スモークサーモンの薔薇仕立て
マッシュルームデュクセル チーズペッパーバー

和 食

先 附

蛸烏賊と筍の生姜醤油あん掛け

前 菜

鮑と胡瓜の土佐酢ジュレ掛け

玉子カステラ

スモークサーモンとクリームチーズのキャベツ巻き

ブロッコリーニ昆布

さつま芋レモン煮

飯蛸

合鴨塩焼き キャビアのせ

お 椀

鯛煮麺

お 造 り

炙り鮪 平目昆布 炙り帆立貝

温 物

牛ほほ肉赤味噌煮込み

小 鉢

アスパラガス豆腐 いくら 蒸し雲丹 ずわい蟹

主 菜

銀鱈生姜煮 [294 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は北海道蘭越産ゆめぴりかを使用しております。

甘 味

和菓子屋のあんみつ (抹茶みつ)

アミューズ

アプリコットとゴートチーズ スモークサーモンの薔薇仕立て
マッシュルームデュクセル チーズペッパーバー

洋 食

アペタイザー

- ・キャビアを添えたカリフラワーのムース
- ・ズッキーニで巻いたブッラータチーズ プロシュートとともに
- ・帆立貝のソテーとホワイトアスパラガス オレンジ風味のオランダーズソース

・ガーデンサラダ
(深煎りごまドレッシング レモンドレッシング)

※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

・コーンスープ

メインディッシュ

・USプライム牛フィレ肉のステーキ モリユソース クリーミーなマスカルポーネポテト添え
[371 kcal]

・ローストサーモンとパールクスクス デイル風味のブルブランソース
[355 kcal]

ブレッドセレクション

バター もしくは オリーブオイルとともに

チーズプレート

(ブルーチーズ、セミハードチーズ、ハードチーズ、ホワイトチーズ)
※種類が変更となることがございます。

デザート

- ・アイスクリームのアソート
- ・コーヒー風味のチョコレートケーキ
- ・温かいパンディング バニラアイスクリーム添え
- ・フルーツ

プティフル

●温かいお飲み物とともに楽しみください。

お好きな時に

お酒のおともに

- ・天日干しサゴシ
- ・寒干しほたるいか
- ・焼き干しほたて
- ・鹿児島名物さつま揚げ（NH107 以外の便で提供）
- ・ミックスナッツ

スープ

- ・コーンスープ 
- ・茅乃舎 野菜スープ 

麺類

- ・一風堂 プラントベース ラーメン ～プラとん（Pla-Ton）～ 
- ・きつねうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
- （深煎りごまドレッシング レモンドレッシング）
- ※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

- ・チーズプレート
- （ブルーチーズ、セミハードチーズ、ハードチーズ、ホワイトチーズ）
- ※種類が変更となることがございます。

- ・フルーツ
- ・ヨーグルトにフルーツジャムを添えて

軽いお食事

- ・アンガスビーフ照り焼きハンバーガー
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー 
- ・鮭といくら親子丼
- ・金目鯛磯のり茶漬

精進料理
 醍醐

 ヴィーガン(完全菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

精進料理
 醍醐

果実とスパイス香る ヴィーガンカレー

ミシュランガイド東京に長年掲載されている老舗「精進料理 醍醐」四代目 野村祐介 監修によるプラントベースの本格カレー。菜食主義・グルテンフリーを実践している方にも安心してお召し上がりいただけるよう、動物性食材・化学調味料・保存料・精製糖・小麦粉を一切使わずに作りました。余計な水分を加えず、国産の野菜と果実を惜しみなく使って具材が溶けきるまでじっくり煮込んだ、「ほぼ具でできている」といえるカレーです。素材から引き出した旨味と、シナモンや生姜の滋味による豊かで奥深い味わいをご堪能ください。

お好きな時に

和食

小鉢

白滝と明太子の炒り煮

主菜

銀ひらす幽庵焼き
[205 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物
●お粥もお選びいただけます。

御飯のおともに

海苔 納豆 生姜のつくだ煮

洋食

▶NH107,NH159便 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ

パイに詰めたポルチーニ入りスクランブルエッグ ベーコン添え
[429 kcal]

▶NH005,NH125,NH007,NH009,NH109,NH011,NH111便 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ

牛肉とほうれん草のラザニア クリーミートマトソース
[277 kcal]

ブレッド

- ・ブレッドロールをバターとともに
- （ストロベリージャム、マーマレード もしくはハニー もございます。）
- ・シリアルもお選びいただけます。

フルーツ

Amuse

Apricot & Goat Cheese Smoked Salmon Rose
Mushroom Duxelles Cheese Pepper Bar

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a taste of what's to come)

Firefly Squid & Bamboo Shoot with Ginger Soy Sauce

Zensai (A selection of morsels)

Abalone & Cucumber with Bonito Vinegar Gelée
Japanese Omelet with Fish Paste
Smoked Salmon & Cream Cheese Rolled with Cabbage
Kelp-cured Broccolini
Simmered Sweet Potato in Lemon Sauce
Simmered Ocellated Octopus in Soy-based Sauce
Salt-roasted Duck with Caviar

Owan (A clear soup with produce)

Deep-fried Sea Bream with Japanese Somen Noodles

Otsukuri (A selection of sashimi)

Seared Tuna, Kelp-cured Flounder, Seared Scallop

Atsumono (Warm delicacies)

Simmered Beef Cheek in Red Miso Sauce

Kobachi (Tasty Tidbits)

Asparagus Tofu with Fish Roe, Steamed Sea Urchin & Snow Crab Meat

Shusai (Main Dish)

Simmered Sablefish in Ginger Sauce [294 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
• Served with Yumepirika produced in Rankoshi, Hokkaido.

Kanmi (Confections)

"Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup

Amuse

Apricot & Goat Cheese Smoked Salmon Rose
Mushroom Duxelles Cheese Pepper Bar

International Cuisine

Appetizer Plate

- Cauliflower Mousse with Caviar
- Zucchini & Burrata Cheese Roll with Prosciutto
- Sautéed Scallop & White Asparagus with Orange Hollandaise Sauce

• Garden Salad
(Deep-roasted Sesame Dressing Lemon Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Corn Soup 🌽

Main Dish

- US PRIME Beef Fillet Steak with Morel Sauce & Creamy Mascarpone Potato
[371 kcal]
- Roasted Salmon & Pearl Couscous with Dill Beurre Blanc Sauce
[355 kcal]

Selection of Breads

Served with Butter or Extra-virgin Olive Oil

Cheese Plate

(Blue Cheese, Semi-hard Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese)
* Type of cheese is subject to change without notice.

Dessert

- Assorted Ice Cream
- Coffee Chocolate Cake
- Warm Bread Pudding with Vanilla Ice Cream
 - Fruits

Petit Four

- A confectionery accompanied by a hot beverage.

Light Dishes Anytime

Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake (Served on all flights except NH107)
- Mix Nuts

Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 
- Japanese Udon Noodles Garnished with Deep-fried Tofu

Refreshments

- Garden Salad

(Deep-roasted Sesame Dressing Lemon Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate

(Blue Cheese, Semi-hard Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese)

* Type of cheese is subject to change without notice.

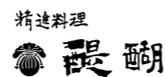
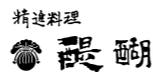
- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

Light Dishes

- Angus Beef Teriyaki Hamburger
- Vegan Curry with Fruits and Spices 
- Rice Bowl with Salmon Flakes & Fish Roe
- Rice Bowl with Grilled Alfonsino & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.



Vegan curry with fruits and spices

Authentic plant-based curry created under the direction of Yusuke Nomura, the fourth head chef of Daigo, a long-standing Tokyo restaurant specializing in Japanese vegetarian cuisine that has appeared in the Tokyo Michelin Guide for over a decade. Made to be vegan and gluten-free, the dish does not contain any animal products, chemical seasonings, preservatives, refined sugar or flour. Made with the minimum amount of water required and a healthy serving of Japanese vegetables and fruit stewed until nearly dissolved, this curry is a concentration of fresh produce. Enjoy the rich umami of the fruit and vegetables with the complex flavors of cinnamon and ginger.

Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered White Konjac Noodles & Spicy Fish Roe

Shusai

Grilled Goldstriped Amberjack with Soy-based Sauce

[205 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

• You can also choose rice porridge.

Accompaniment for Steamed Rice

Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Simmered Ginger in Soy-based Sauce

International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH107,NH159.

Main Dish

Porcini Scrambled Egg Vol-au-vent with Bacon

[429 kcal]

▶The selections below are served on flight NH005,NH125,NH007,NH009,NH109,NH011,NH111.

Main Dish

Beef & Spinach Lasagna with Creamy Tomato Sauce

[277 kcal]

Breads

- Bread Roll Served with Butter

(Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey.)

- You can also choose cereal.

Fruits