

アミューズ

マッシュルームムースのズッキーニロール ビーフプレザオラと洋梨のクロスティーニ
クラブミートサラダのパイ仕立て チーズペッパーバー

和 食

先 附

炙り帆立と焼き椎茸の白酢掛け

前 菜

合鴨塩焼き 松の実ソース

スモークサーモン黄身寿司

雪輪蓮根甘酢漬け

蟹煮こごり

煮鮑

クリームチーズ味噌漬け

木の葉胡瓜

丸十蜜煮

お 椀

ロブスター葛打ちと玉子豆腐

お 造 り

炙り鮓 炙り平日葱巻き ボタン海老湯霜

温 物

豚角きぬた巻き

小 鉢

鯛と白菜の博多蒸し

主 菜

鱈塩麴焼き [255 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は秋田県産サキホコレを使用しております。

甘 味

丹波みくまり石しずく

アミューズ

マッシュルームムースのズッキーニロール ビーフプレザオラと洋梨のクロスティーニ
クラブミートサラダのパイ仕立て 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ボチャのムース

・鹿肉を使ったパテとフィグチャツネ

・スモークサーモンのポーピエット仕立てとロブスター ビーツクリームソース

・ガーデンサラダ

(クリーミー野菜ドレッシング 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 ポットベラクリームとマデイラワインソース
[448 kcal]

・チリアンシーバスのローストと海老のソテー 柚子クリームソース
[386 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

(シェーブルチーズ、ブルーチーズ、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

・パッションフルーツとマンゴーのムース

・温かいホワイトチョコレート入りブラウニー 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

- ・ 燻製ほっけのスティック
 - ・ 天日干しカツオ
 - ・ 天日干しアジ
- ・ 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
(クリーミー野菜ドレッシング 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
(シェーブルチーズ、ブルーチーズ、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 
 - ・ 海鮮バラちらし丼
 - ・ 金目鯛磯のり茶漬け

 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


精進料理


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

ほうれん草と蒸し鶏のお浸し

主菜

鮭西京焼き
[165 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

ハーブ風味のオムレツ 温燻サーモン添え
[405 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

エビのラグーソースのペンネ
[321 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

Mushroom Mousse & Zucchini Roll Beef Bresaola & Pear Crostini
Crab Meat Salad in Bouchée Pie Cheese Pepper Bar

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a Taste of What's to Come)

Seared Scallop & Grilled Shiitake Mushroom with Tofu & Vinegar Sauce

Zensai (A Selection of Morsels)

Salt-roasted Duck with Pine Nut Sauce

Smoked Salmon & Egg Yolk Sushi

Pickled Lotus Root in Sweet Vinegar

Jellied Crab Meat

Simmered Abalone in Soy-based Sauce

Pickled Cream Cheese in Miso

Marinated Cucumber

Simmered Sweet Potato in Syrup

Owan (A Clear Soup with Produce)

Boiled Lobster with Starch & Egg Tofu

Otsukuri (A Selection of Sashimi)

Seared Tuna, Seared Flounder & Chive Roll, Poached Prawn

Atsumono (Warm Delicacies)

Braised Pork & Daikon Radish Roll

Kobachi (Tasty Tidbits)

Steamed Sea Bream & Chinese Cabbage

Shusai (Main Dish)

Grilled Spanish Mackerel with Salted Rice Malt [255 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

• Served with Sakihokore produced in Akita.

Kanmi (Confections)

"Tanbamikumari Iwashizuku"---Brown Sugar Adzuki Bean Agar

Amuse

Mushroom Mousse & Zucchini Roll Beef Bresaola & Pear Crostini
Crab Meat Salad in Bouchée Pie Cheese Pepper Bar

International Cuisine

Appetizer Plate

- Pumpkin Mousse with Caviar
- Pâté de Chevreuil with Fig Chutney
- Smoked Salmon Paupiette Style & Lobster with Beet Cream Sauce

• Garden Salad
(Creamy Vegetable Dressing Lemon Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Corn Soup 🌽

Main Dish

- US PRIME Beef Fillet Steak with Portabella Mushroom Cream & Madeira Wine Sauce
[448 kcal]
- Roasted Chilean Sea Bass & Sautéed Prawn with Yuzu Cream Sauce
[386 kcal]

Selection of Breads

Served with Butter or Extra-virgin Olive Oil

Cheese Plate

(Goat Milk Cheese, Blue Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese)

* Type of cheese is subject to change without notice.

Dessert

- Assorted Ice Cream
- Passion Fruit & Mango Mousse
- Warm Brownie with White Chocolate & Vanilla Ice Cream
- Fruits

Petit Four



- A confectionery accompanied by a hot beverage.

Light Dishes Anytime


Sake Accompaniments

- Smoked Arabesque Greenling Stick
 - Dried Bonito
 - Dried Horse Mackerel
- 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 
- Udon Noodles Garnished with Deep-fried Tofu



Refreshments

- Garden Salad

(Creamy Vegetable Dressing | Lemon Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate


(Goat Milk Cheese, Blue Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese)

* Type of cheese is subject to change without notice.

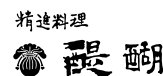
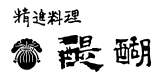
- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

Light Dishes

- Angus Beef Teriyaki Hamburger
- Vegan Curry with Fruits and Spices 
- Rice Bowl with Scattered Seafood
- 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

Marinated Spinach in Soy-based Sauce with Steamed Chicken

Shusai

Grilled Salmon with Saikyo Miso
[165 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

Herb Omelet with Smoked Salmon
[405 kcal]

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

Main Dish

Penne with Shrimp Ragù
[321 kcal]

Breads

- Bread Roll Served with Butter

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

- You can also choose cereal.

Fruits