

## ■お食事

[料理人コンペティション「RED U-35」歴代ファイナリストのシェフ達による監修メニューです。]

麻婆仕立ての鶏そぼろ丼 (井上シェフ)

または

牛肉の赤ワイン煮込み ペンネ添え \* (赤井シェフ)

たけのことインゲンの干しエビ香り炒め (井上シェフ)

ラタトゥイユ (赤井シェフ)

フレッシュサラダ ドレッシング添え

なめらか杏仁 (井上シェフ)

ハーゲンダッツ アイスクリーム

コーヒー、紅茶、緑茶

\* ブレッド付き

## ■間食

オニオンブレッド

コーヒー、紅茶、コンソメスープ

## ■ご到着までに

AIR Japanese Soba Noodles 蕎

チーユ  
鶏油 Soba

きのことレンコンのバルサミコ炒め

アーモンドゼリー パイン入り

\*原材料にそばは使用しておりません。

## ■Lunch

[The menu is created by chefs who were past finalists at "RED U-35" chef's competition.]

Mapo Tofu-style Minced Chicken with  
Simmered Beans Soy Milk Sauce over Rice  
or

Braised Beef in Red Wine Sauce with Penne Pasta \*

Herb Braised Bamboo Shoot & Haricots Vert  
with Dried Shrimp

Ratatouille

Fresh Salad with Dressing

Silky Smooth Almond Jelly

Häagen-Dazs Ice Cream

Coffee / Tea / Green Tea

\* with Bread

## ■Snack

Onion Bread

Coffee / Tea / Consommé Soup

## ■Prior to Arrival

AIR Japanese Soba Noodles TSUTA

Chicken Soba Noodles

Fried Mushrooms & Lotus Roots  
with Balsamic Vinegar

Almond Jelly with Pineapple

\*Noodles do not contain buckwheat flour.