

ご搭乗便でのご提供内容は都合により予告なく変更になる場合がございます。
Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

■お食事

[町田亮治シェフ監修メニュー]

- 大麦ごはんの彩り三色丼
- または
- チキンのペンネ 白みそ野菜ソース
- または
- チキンの赤ワイン煮込み 赤味噌仕立て
(コリアンフレンチ「表参道いえん」木本陽子シェフ監修)
- 小海老と帆立の餡かけ大根
- ほうれん草 しめじ さつまいもの卵の花
- 蓮根とパプリカのピクルス
- フレッシュサラダ ドレッシング添え
- ハーゲンダッツ アイスクリーム
- コーヒー、紅茶、緑茶

■ご到着まえに

- 無印良品 × Well-being
- トマトのキーマカレー
- 十六穀米
- イカマリネ
- 抹茶のパバロア

■Menu

[The menu is created by Chef MACHIDA Ryouji.]

- Triple Colorful "Donburi" with Barley Rice
(Minced Beef & Soy Meat, Carrot, Egg)
- or
- Chicken Penne with White Miso Vegetable Sauce
- or
- Chicken Stewed in Red Wine, Red Miso Accent
(created by Chef KIMOTO Yoko of Korean French Restaurant HYÈNE)
- Daikon Radish with Shrimp & Scallop in Starchy Sauce
- Spinach, Shimeji Mushroom, Sweet Potato & Soy Pulp
- Lotus Root & Bell Pepper Pickles
- Fresh Salad with Dressing
- Häagen-Dazs Ice Cream
- Coffee / Tea / Green Tea

■Prior to Arrival

- MUJI × Well-being
- Tomato Keema Curry
- Sixteen-Grain Rice
- Marinated Squid
- Matcha Bavarois

