

レストラン HONU 各クラス別／特別機内食イメージ

※画像はイメージです。実際に提供のお食事とは一部異なる場合がございます。予めご了承ください。

※ファーストクラスの洋食：前菜、メイン、デザート、ビジネスクラスとプレミアムエコノミーのメインは事前予約制となります。当日の変更はできかねますのでご了承ください。

《ファーストクラス》和食



※写真はファーストクラス機内食(2月度提供)となるため、3月はメニューが異なります。以下のメニューをご確認ください。またご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

【2月メニュー】	【3月メニュー】
<p><アミューズ> シナモンジンジャースティック、チキンと柿のサラダ、オマール海老のムース、うずらの煮卵 鴨の生ハム</p> <p><先附> 栞大根鮑大船煮</p> <p><前菜> 塩辛ころっけ、平目龍皮博多、才巻海老、柿蕪酢取り 伊達焼き玉子、数の子チーズ寄せ</p> <p><お椀> ほうぼうの沢煮椀</p> <p><お造り> 鮪山かけ造り(本鮪赤身、平貝、とろろ大和芋)</p> <p><蒸し物> 河豚白子牛乳蒸し</p> <p><小鉢> 焼き穴子みぞれ酢</p> <p><主菜> 牛肉白菜巻きと河豚のちり蒸し</p> <p><御飯> 御飯、味噌汁、香の物</p> <p><デザート> (以下3種類から1つお選びいただきます) アイスクリームデザート: 3種のアイスの盛り合わせ 冷たいデザート: フォレドピシュターシュ 温かいデザート: アップルパイ</p>	<p><アミューズ> 抹茶アーモンドパイスティック、鯛のマリネと茄子のタルタル、マグロの胡麻揚げ、フォアグラロール</p> <p><先附> 煮蛤桜卵ソースかけ</p> <p><前菜> 帆立ぱん博多揚げ、才巻海老、天豆チーズ豆腐 小鯛手毬寿司、穴子月冠照り焼き、ロマネスコ マッシュルームオレンジ焼き</p> <p><お椀> あいなめ花びら椀</p> <p><お造り> 本鮪赤身、真鯛真砂和え、墨烏賊</p> <p><蒸し物> ホタル烏賊桜蒸し</p> <p><小鉢> 青柳のぬた</p> <p><主菜> 甘鯛旬菜湯葉包み</p> <p><御飯> 御飯、味噌汁、香の物</p> <p><デザート> お選びいただきます) (以下3種類から1つお選びいただきます) アイスクリームデザート: 3種のアイスの盛り合わせ 冷たいデザート: さくらモンブラン 温かいデザート: フリュイ グラタン</p>

《ファーストクラス》洋食



※写真はファーストクラス機内食(2月度提供)となるため、3月はメニューが異なります。以下のメニューをご確認ください。またご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

【2月メニュー】	【3月メニュー】
<p><アミューズ> シナモンジンジャースティック、チキンと柿のサラダ、オマール海老のムース、うずらの煮卵 鴨の生ハム</p> <p><アペタイザー>(以下3種類から1つお選びいただきます) キャビア:キャビアに帆立貝と紫もち麦のアンサンブル 鶏のコンソメジュレとともに お肉:フォアグラとナッツのコンプレッション ドライフルーツチャツネ添え オリジナル:スコティッシュサーモンのスモークと鯛のマリネ 蕪サラダとしそ風味のビネグレット</p> <p><メイン>(以下2種類から1つお選びいただきます) 肉:和牛フィレ肉のグリル ピッツァイオーラ風 魚:平目のポワレ 香ばしいクルトンとシャンパンソース</p> <p><ブレッド> バゲット、ポピーハード、ブリオッシュ、長時間発酵カンパーニュ</p> <p><デザート>(以下3種類から1つお選びいただきます) アイスクリームデザート:3種のアイスの盛り合わせ 冷たいデザート:フォレドピシュターシュ 温かいデザート:アップルパイ</p>	<p><アミューズ> 抹茶アーモンドパイスティック、鯛のマリネと茄子のタルタル、マグロの胡麻揚げ、フォアグラロール</p> <p><アペタイザー>(以下3種類から1つお選びいただきます) キャビア:赤ピーマンムースと蟹のガトー仕立て キャビアとともに 肉:鴨胸肉の自家製スモークとホワイトアスパラガス トマトとバルサミクのソース オリジナル:魚介類のサラダ ニース風</p> <p><メイン>(以下2種類から1つお選びいただきます) 肉:和牛フィレ肉のグリル マスタード風味 九条葱のコンディメンツ添え 魚:金目鯛のポワレ ズッキーニピューレとレモンのクリームソース</p> <p><ブレッド> バゲット、桜ブレッド、マルチシリアル、長時間発酵カンパーニュ</p> <p><デザート>(以下3種類から1つお選びいただきます) アイスクリームデザート:3種のアイスの盛り合わせ 冷たいデザート:さくらモンブラン 温かいデザート:フリュイ グラタン</p>

《ビジネスクラス》和食



※写真はビジネスクラス機内食(2月度提供)となるため、3月はメニューが異なります。以下のメニューをご確認ください。またご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

【2月メニュー】	【3月メニュー】
<p><アミューズ> シナモンジンジャースティック スイートポテトのリンゴ和え 海老サラダ</p> <p><前菜> 松笠烏賊焼き、筍合鴨生ハム巻き、梅花酒粕のし梅重ね 北寄芽かぶわさび、鰯と梅の伊達巻寿司、子持ち昆布、海老絹糸揚げ</p> <p><小鉢> 蛸 帆立のぬた 赤辛子酢味噌 鶏団子根菜煮 貝柱あん</p> <p><主菜>牛肉柳川煮と銀ひらす味噌幽庵焼き</p> <p><御飯> 御飯、味噌汁、香の物</p> <p><デザート>フランボワーズ</p>	<p><アミューズ> 抹茶アーモンドバイスティック サーモンの彩りテリーヌ アボカドサラダ</p> <p><前菜> 鮭赤身 鯛 煽り烏賊</p> <p><小鉢> 蛸 烏賊 木の芽味噌和え 牛肉冷しゃぶ ポン酢ゼリー</p> <p><主菜> 鰯の煮付け</p> <p><御飯> 御飯、味噌汁、香の物</p> <p><デザート> プランタニエ</p>

《ビジネスクラス》洋食



※写真はビジネスクラス機内食(2月度提供)となるため、3月はメニューが異なります。以下のメニューをご確認ください。またご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

【2月メニュー】	【3月メニュー】
<p><アミューズ> シナモンジンジャースティック スイートポテトのリンゴ和え 海老サラダ</p> <p><アペタイザー> カニサラダ 黒胡椒風味のシューに詰めて 平目と紅芯大根のミルフィーユ 蒸し鶏と菜の花、干し柿、たくあんの白和え イカ墨ピラフのイカ飯</p> <p><メイン>(以下2種類から1つお選びいただきます) 肉:牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース 百合根のピューレと野菜の出汁煮添え 魚:真鯛の唐揚げ 野菜の裏ごしと海苔餡 かぶら餅添え</p> <p><ブレッド> バゲット ブリオッシュ</p> <p><デザート> フランボワーズ</p>	<p><アミューズ> 抹茶アーモンドパイスティック サーモンの彩りテリーヌ アボカドサラダ</p> <p><アペタイザー> 蟹のサラダとマグロの生ハム ハーブソース</p> <p><メイン>(以下2種類から1つお選びいただきます) 肉:牛ほほ肉のブレゼ 赤ワインソース 魚:甘鯛のポワレ グリーンリゾーニと木の芽香るクリームソース</p> <p><ブレッド> バゲット 桜ブレッド</p> <p><デザート> プランタニエ</p>

《プレミアムエコノミー》



※写真はプレミアムエコノミー洋食(2月度提供)となるため、3月はメニューが異なります。以下のメニューをご確認ください。またご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

和食【2月メニュー】	洋食【2月メニュー】
<p><前菜> 海老のマリネと蟹のサラダ 根セロリピューレ 甲殻類香るカレーソース</p> <p><メインディッシュ> 寒鰯香味ステーキ 牛肉ハリハリ浸し 柚子胡椒風味</p> <p><ブレッド>ソフトフランス</p> <p><スナック> フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー</p> <p><デザート> ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ</p>	<p><前菜> 海老のマリネと蟹のサラダ 根セロリピューレ 甲殻類香るカレーソース</p> <p><メインディッシュ> ポークロインのグリル アップル味噌風味</p> <p><ブレッド>ソフトフランス</p> <p><スナック> フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー</p> <p><デザート> ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ</p>

和食【3月メニュー】	洋食【3月メニュー】
<p><前菜> 海老とフルーツのサラダ仕立て 干し海老のヴィネグレット</p> <p><メインディッシュ> 蟹と筍の飛龍頭 貝柱餡</p> <p><ブレッド> ソフトフランス</p> <p><スナック> フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー</p> <p><デザート> ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ</p>	<p><前菜> 海老とフルーツのサラダ仕立て 干し海老のヴィネグレット</p> <p><メインディッシュ> グリルチキン アボカドのグラタン添え</p> <p><ブレッド> ソフトフランス</p> <p><スナック> フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー</p> <p><デザート> ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ</p>

《エコノミークラス》



※写真はイメージであり、実際ご提供するメニューとは異なります。またご提供方法（お皿など）も異なる場合があります。

<前菜>

ヘルシーサラダ

<小鉢>

中巻き、枝豆

<サラダ>

ミックスサラダ

<メインディッシュ>

ビーフハンバーグステーキ

※3月:ビーフハンバーグステーキ ロコモコ風

<ブレッド>

ソフトフランス

<スナック>

おつまみ、チーズ、クラッカー

<デザート>

ハーゲンダッツ バニラ

《その他》

＜チャイルドミール＞



＜7 品目アレルギーミール＞



※7大アレルギー物質（小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに）を使用しておりません。

＜28 品目アレルギーミール＞



※28種アレルギー対応食については、（7大アレルギー成分の他、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド）を使用しておりません。

※写真はイメージであり、実際ご提供するメニューとは異なります。またご提供方法（お皿など）も異なる場合があります。