

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



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。お食事の写真は6月メニューのものです。

<アミューズ>

胡麻とクルミのスティック、真鯛のマリネと茄子のミルフィーユ、砂肝のコンフィとウズラの卵ピクルス、鴨のスマークと茸のデューセル、長葱のロール仕立て

<先附> 車海老と彩野菜 胡麻クリーム

<前菜> トマト生ハムゼリー寄せ、帆立ムースズッキーニ盛り、稚鮎(ちあゆ)ふらい 奈良漬タルタルソース、豆腐味噌漬絹糸揚げ、穴きゅう巻き寿司

<お椀> 焼き鰻(はも)煮麺

<お造り> 三種盛り(本鮪(ほんまぐろ)中とろ 伊佐木(いさき) あおり烏賊(いか)) <

炊き合わせ> 合鴨治部煮

<小鉢> くらげ白瓜和え

<主菜> 賀茂茄子田楽と鰻(うなぎ)蒲焼

<御飯> 御飯、味噌汁、香の物

<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:メロンのグラニテ ココナッツソース

冷たいデザート:ココナッツとマンゴーのムース オレンジソルベ

温かいデザート:パンケーキ ヴァン ルージュ フィグ

《ファーストクラス》洋食



※ファーストクラス洋食の写真は、メインの肉、魚が両方掲載されています。実際はどちらか一方の提供となります。また写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

<アミューズ>

胡麻とクルミのスティック、真鯛のマリネと茄子のミルフィーユ、砂肝のコンフィとウズラの卵ピクルス、鴨のスマークと茸のデュクセル、長葱のロール仕立て

<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:スコティッシュサーモンのスマークと平目のマリネ キャビア添え オレンジと柑橘類のドレッシング

肉:ポテトと桃のビシソワーズ イベリコ豚の生ハム添え

オリジナル:魚介類のサラダ ニース風

<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 黒にんにくソース 野菜のミルフィーユ添え

魚:太刀魚の重ね焼き トマトクリームソース コリアンダー風味

<ブレッド>

バゲット、トマトフォカッチャ、フォンデュ、長時間発酵カンパーニュ

<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:メロンのグラニテ ココナッツソース

冷たいデザート:ココナッツとマンゴーのムース オレンジソルベ

温かいデザート:パンケーキ ヴァン ルージュフィグ

《ビジネスクラス》和食



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

<アミューズ>

胡麻とクルミのスティック、砂肝とセロリのマリネ

<前菜>

穴子笹寿司、くらげ酢 梅肉、海老、無花果玉子カステラ、合鴨ロース味噌漬け、しそ か
をり巻き、エリンギ当座煮

<小鉢>

鰻(う)ざく生姜酢ジュレ、芋蛸(たこ)なんきん

<主菜>

豚角煮と銀かれい西京焼き

<御飯>

御飯、味噌汁、香の物

<デザート>

ラクテシロン

《ビジネスクラス》洋食



※ビジネスクラス洋食の写真は、メインの肉、魚が両方掲載されています。実際はどちらか一方の提供となります。また写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

<アミューズ>

胡麻とクルミのスティック、砂肝とセロリのマリネ

<アペタイザー>

椎茸のタルト 真鯛の酢メを長茄子と野菜のコンディメントにのせて

<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 グラサージュのせ マデラソース

魚: 鱸(すずき)のポワレ コラトゥーラのソースで ポロ葱のコンディメント

<ブレッド>

バゲット、トマトフォカッチャ

<デザート>

ラクテシロン

《プレミアムエコノミー》和食



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

- <前菜>
白身魚のエスカベッシュ ホワイトチーズ添え
- <メインディッシュ>
赤魚(あかうお)煮付け 牛肉と牛蒡と玉葱の旨煮
- <ブレッド>
ソフトフランス
- <スナック>
フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー
- <デザート>
ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ

《プレミアムエコノミー》洋食

イメージ写真がないため、メニューのみのご案内となります。

- <前菜>
白身魚のエスカベッシュ ホワイトチーズ添え
- <メインディッシュ >
チキンのソテー ガイ・ヤーン風
- <ブレッド>
ソフトフランス
- <スナック>
フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー
- <デザート>
ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ

《エコノミークラス》



※写真はあくまでイメージとなりますため、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>

ハンバーグドリア デミグラスソース

<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。