

## 和 食

### アミューズ

野菜とクリームチーズのプロシエット  
鴨のスモーク フォアグラとオレンジとともに  
小海老のカナッペ ハニーマスタードマヨネーズ風味  
チーズペッパーバー

### 先 附

煮鮑 松茸と春菊のお浸し

### 前 菜

北寄貝 酢味噌掛け

海老

柿サーモンチーズ

ホッケー干し

牛肉野菜巻き

焼き栗甘露煮

揚げ銀杏

### お 椀

たらば蟹と満月豆腐

### お造り

ロブスター湯引き 烏賊湯引きといくら 鮪の炙り

### 炊き合わせ

ソフトシェルクラブの生姜餡掛け

### 小 鉢

焼き茄子 焼き松茸 割りポン酢

### 主 菜

鯛白だし焼き

[219 kcal]

### 御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は大分県玖珠九重産ひとめぼれ（金芽米）を使用しております。

### 和菓子

宗家 源吉兆庵 梨乃菓

## 洋 食

### アミューズ

野菜とクリームチーズのプロシエット  
鴨のスモーク フォアグラとオレンジとともに  
小海老のカナッペ ハニーマスタードマヨネーズ風味  
チーズペッパーバー

### アペタイザー

- ・小海老と帆立貝のガトースタイル キャビアと雲丹添え
- ・パルマ産生ハム カンタローブとパパイヤ添え
- ・帆立貝とロブスターのサラダ フルーツソースとともに

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

山わさびのドレッシング トマトドレッシング

🍷 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 オックステールのシチューソース  
[489 kcal]
- ・浅蜷と帆立貝 マッシュルームのクリーム煮 ヴォロヴァン風  
[457 kcal]
- ・バターミルクでポシェした鶏むね肉 トリュフチキンヴルーテ  
[419 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

カンボゾーラ プレザントリッジチーズ ハンボルト フォグ

### デザート

- ・アイスクリームとソルベの取り合わせ
- ・ヘーゼルナッツとオレンジの香るマスカルポーネのケーキ
- ・温かいダークチェリーと洋梨のタルト バニラアイスクリーム添え  
フルーツとコンポート

### プティフル

- 温かいお飲み物とともに楽しみください。

🍷 ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。（乳製品を使用しています。）


## お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

### お酒のおともに

- ・まつのゆき ちーず粽菜
- ・鹿児島名物さつま揚げ



### スープ

 コーンスープ

### 麺類

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・かき揚げうどん

### 軽いお食事

 ほうれん草とリコッタチーズのニューディ カリフラワー添え **PATINA** 

- ・チキン モッツァレラチーズとドライトマトのパニーニ
- ・ANA オリジナルカレー
- ・しらすいくら丼
- ・焼き明太子茶漬

### リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ


ドレッシングは2種類からお選びいただけます  
山わさびのドレッシング トマトドレッシング

・チーズプレート  
カンボゾーラ プレザントリッジチーズ ハンボルト フォグ


- ・フルーツとコンポート

- ・ヨーグルトに果実ふんだんなラ・フランスジャムを添えて

THE  
CONNOISSEURS

**PATINA**  西海岸のセレブリティが高く評価する  
「モダンアメリカン・フレンチクイジー」

アメリカで屈指の人気を誇り、数々の賞を獲得するパティナ・レストラン・グループ。創業者であり料理長である  
ジョアキム・スプリチャル氏が手がける、創造性、芸術性に富んだ料理をどうぞお楽しみください。

 ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(乳製品を使用しています。)

## お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

### 和食

小鉢  
野菜煮

### 主菜

鯖の梅煮  
[323 kcal]

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 くろずサンラーファン 黒酢酸辣飯

### 洋食

メインディッシュ

鴨肉のラザニア  
[424 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・ブレッドロールをバターとともに
- ・シリアルをミルクとともに

## Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

### Amuse

Vegetable and cream cheese brochette  
Smoked duck with foie-gras and orange  
Boiled shrimp canapé with honey mustard mayonnaise  
Cheese pepper bar

### Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Simmered abalone, marinated matsutake mushroom  
and garland chrysanthemum in soy-based sauce

### Zensai A selection of morsels

Sake-steamed surf clam with vinegar miso sauce  
Marinated prawn in soy-based sauce  
Smoked salmon stuffed with cheese  
Grilled Arabesque greenling  
Grilled vegetables rolled with beef  
Simmered seared chestnut in soy-based sweet sauce  
Deep-fried ginkgo nut

### Owan A clear soup with produce

King crab meat and egg tofu

### Otsukuri A selection of sashimi

Poached lobster Poached squid and salmon roe Seared tuna

### Takiawase Simmered treats

Deep-fried soft shell crab with ginger and soy-based sauce

### Kobachi Tasty tidbits

Grilled eggplant and matsutake mushroom with ponzu sauce

### Shusai Main course

Grilled sea bream marinated in "Shirodashi"  
[219 kcal]

### Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

• Served with "Hitomebore" (KINMEMAI rice) produced in the Kujukonoe district of Oita.

### Wagashi Classic Japanese sweet bites

Minamoto Kitchoan NASHINOKA (Pear flavored Japanese mousse)

## International Cuisine

### Amuse

Vegetable and cream cheese brochette  
Smoked duck with foie-gras and orange  
Boiled shrimp canapé with honey mustard mayonnaise  
Cheese pepper bar

### Appetizer plate

- Shrimp and scallop gâteau style with caviar and sea urchin
- Parma prosciutto with cantaloupe and papaya
- Scallop and lobster salad with fruit sauce

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Yama-wasabi, Japanese horseradish dressing Tomato dressing



### Main plate

- Fillet of "US PRIME" beef steak with oxtail stew sauce  
[489 kcal]
- Short-necked clam, scallop and mushroom cream stew vol-au-vent style  
[457 kcal]
- Butter milk poached chicken breast with truffle chicken velouté  
[419 kcal]

### Selection of breads

Served with butter or extra-virgin olive oil

### Cheese plate

Cambozola Pleasant ridge farmstead cheese Humboldt fog

### Desserts

- Assorted ice cream and sorbet
- Hazelnut and orange-flavored mascarpone cake
- Warm dark cherry and pear tart with vanilla ice cream
- Fruits and compote

### Petits fours

- A confectionery accompanied by a hot beverage.

🌱 Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).

## Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.  
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

### Sake accompaniments

- Cheese and pickled daikon radish rolled with pickled Hiroshimana greens, cheese and pickled cucumber rolled with pickled Hiroshimana greens
  - Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake

### Soup

 Corn soup

### Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen
- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

### Light dishes

 Ricotta gnudi with roasted cauliflower **PATINA** 

- Chicken, mozzarella cheese and dried tomato panini
  - ANA original curry and steamed rice
- Young sardines and salmon roe over steamed rice
  - Tea-and-rice with grilled spicy cod roe

### Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Yama-wasabi, Japanese horseradish dressing Tomato dressing


- Cheese plate

Cambozola Pleasant ridge farmstead cheese Humboldt fog

- Fruits and compote

- Plain yoghurt with plentiful La France pear jam

THE  
**CONNOISSEURS**

**PATINA**  Haute California cuisine highly praised by  
west coast celebrities.

The award-winning Patina Restaurant Group manages popular establishments across the US. Enjoy richly creative and artistic cuisine by Chef and Founder Joachim Splichal.

 Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).

## Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

### Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered vegetables in soy-based sauce

Shusai

Simmered mackerel with Japanese plum in soy-based sauce

[323 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori seaweed

Natto (fermented soybeans)

Hot and sour sauce with Sakamoto Kurozu

### International Cuisine

Main dish

Duck meat lasagna

[424 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Bread roll served with butter
  - Cereal with milk