

和 食

- アミューズ
ナツチリパイスティック
鱈のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮭のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

先 附

- 鮑のもどしぜリー掛け

前 菜

- フォアグラ オレンジピューレ掛け (ほおずき盛り)
和牛西京漬け
干し白瓜子うるか和え
才巻き海老
鱈の唐焼き
牛蒡チーズ鉄込み
枝豆

お 梠

- ニギスつみれと加賀太きゅうり

お 造り

- 本鮓重ね

- 剣先烏賀糸造り

炊き合わせ

- 無花果とあいなめ 胡麻味噌

小 鉢

- 水茄子とローストビーフ 玉葱山葵ソース

主 菜

- のどぐろ酒焼き
[217 kcal]

御 飯

- 御飯 味噌汁 香の物

●お米は愛知県産ミネアサヒ(金芽米)を使用しております。

甘 味

- 抹茶の黒蜜寒天

洋 食

- アミューズ
ナツチリパイスティック
鱈のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮭のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

アペタイザー

- ・鮑のスチームと帆立貝入りズッキーニのムース キャビア添え
- ・三河山吹うずらとレンズ豆 フォアグラのテリーヌ ビーツとオレンジソース
- ・野菜のミルフィーユ 香草ソース タラバ蟹添え

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
人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

コーンスープ

メインディッシュ

- ・黒毛和牛フィレ肉のグリル 軽いレフォールソース
[485 kcal]
- ・ヨーロピアンオマールブルーのロースト 長野県産塩尻メルローワインソース
[262 kcal]
- ・仔羊背肉のペルシャード 岐阜県産アンティーブとゴルゴンゾーラピカンテのサラダ添え
[477 kcal]

- 豆腐ハンバーグ たっぷり香味野菜と昆布出しのソース バジル風味

[307 kcal]

ブレッドセレクション

- バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンブロート

チーズプレート

- ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ループラン

デザート

- ・お米とパッションのパルフェ
- ・和カステラ
- ・クラフティ チェリー
- ・フルーツ

プティフルール

●ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

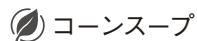
お好きな時に

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

- ・炙り真蛸昆布〆 煎り酒ゼリー掛け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・新潟県産越の鶏 変わり揚げ

スープ

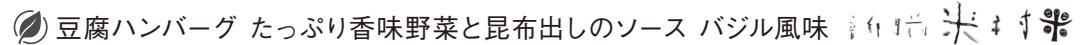


麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

- ・かき揚げうどん

軽いお食事



- ・野菜のコンフィのプレッセ、鮪のスモーク、山羊のチーズ グリビッシュソースとブリオッシュのトースト

- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

- ・和牛玉とじ丼

- ・鱈しぐれ煮茶漬け

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

人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

- ・チーズプレート

ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ルーブラン

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだんな夏みかんジャムを添えて

THE
CONNOISSEURS

ESQUISSE 東京・銀座で脚光を浴びるフレンチの名店「ESQUISSE」。
洋の技と和のエッセンスが融合する鮮やかで絶妙な味わい。

「ESQUISSE (エスキス)」のシェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカ氏による独創的なメニューです。野菜のコンフィのプレッセ、鮪のスモーク、山羊のチーズの間に、鰹出汁の旨みが香るペーストやドライオリーブを挟み重ねました。見た目も美しく、その味わいはまさに絶妙。オープンサンド風にお楽しみください。

◎ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢

ゴーヤと豆腐の炒め煮

主菜

伊佐木塩焼き

三河赤鶏の白味噌焼き

[177 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 絹糸塩こんぶ

洋食

メインディッシュ

► NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

長野県産鶏卵を使用した彩り野菜とカッテージチーズのフリッタータ ドライトマトソース

[207 kcal]

► NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

岐阜県産奥美濃古地鶏もも肉のグリルとフェットウチーネのカルボナーラ

ポーチドエッグ添え

[457 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

・2種のブレッドを蒜山ジャージーバターとともに

ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます

・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse
Nut chili pie stick
Marinated seabass and miso flavored egg yolk with kabosu citrus flavor
Marinated oyster and Cajun taste tuna brochette
Duck rillettes port wine flavor

Sakizuke Starter; a taste of what's to come
Steamed abalone with jelly
Zensai A selection of morsels
Foie-gras with orange purée in ground cherry
Grilled saikyo miso-marinated wagyu beef
Dressed dried white gourd melon with salt-fermented sweetfish
Marinated tiger prawn in soy-based sauce
Grilled tofu pulp rolled with sillago
Simmered burdock root stuffed with cream cheese
Edamame (salt-boiled green soybeans)
Owan A clear soup with produce
Minced deep-sea smelt ball and marinated Kaga futokyuri cucumber

Otsukuri A selection of sashimi
Seared Pacific bluefin tuna
Sliced swordtip squid
Takiawase Simmered treats
Steamed fig and fried greenling with sesame miso paste

Kobachi Tasty tidbits
Marinated eggplant and roasted beef with onion and wasabi sauce

Shusai Main course
Sake-grilled blackthroat seaperch with soy-based sauce
[217 kcal]

Steamed rice
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
• Served with "Mineasahi" (KINMEMAI rice) produced in Aichi.

Kanmi Confections
Agar and brown syrup with matcha ice cream

International Cuisine

Amuse
Nut chili pie stick
Marinated seabass and miso flavored egg yolk with kabosu citrus flavor
Marinated oyster and Cajun taste tuna brochette
Duck rillettes port wine flavor

Appetizer plate
• Steamed abalone, scallop and zucchini mousse with caviar
• Mikawayamabuki quail, lentil and foie-gras terrine with beet and orange sauce
• Vegetable mille-feuille herb sauce with king crab meat
• Garden salad
Served with a choice of dressings.
Carrot and iyokan dressing Non oil tomato dressing

 Corn soup

Main plate
• Grilled fillet of Kuroge wagyu beef with light raifort sauce
[485 kcal]
• Roasted European homard blue with Nagano Shiojiri Merlot wine sauce
[262 kcal]
• Rack of lamb persillade with Gifu endive and Gorgonzola Piccante salad
[477 kcal]

 Tofu steak with dashi basil sauce and vegetable salad 
[307 kcal]

Selection of breads
Baguette Semolina tomato Oil extracted from raw seeds of "EGOMA" focaccia Roggenbrot

Cheese plate
PICTA FLEUR VERDALPE PICCANTE TOME D'AUVERGNE LOU BREN

Desserts
• Rice flour and passion fruit parfait
• Japanese sake castella
• Cherry clafoutis
• Fruits

Petits fours

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

- Seared kombu kelp-cured common octopus with sake jelly
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried Niigata Koshinotori chicken

Soup



Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen

- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes



- Tofu steak with dashi basil sauce and vegetable salad
- Compression of confit vegetables, smoked red tuna, goat cheese
Gribiche sauce and toasted brioche
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Simmered wagyu beef and eggs over steamed rice
- Simmered pike conger in soy-based ginger sauce over steamed rice
in soup stock and Japanese green tea

ESQUISSE
TOKYO

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Carrot and iyokan dressing Non oil tomato dressing

- Cheese plate

PICTA FLEUR VERDALPE PICCANTE TOME D'AUVERGNE LOU BREN

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful summer tangerine jam

THE CONNOISSEURS
ESQUISSE Tokyo Japanese flair joins Western artisanship. An elegant dish from the celebrated French restaurant "ESQUISSE" in Ginza.

An ingenious open sandwich produced by ESQUISSE's executive chef Lionel Beccat. Dried olives and bonito-stock paste layered between a compression of confit vegetables, smoked red tuna, and goat cheese are stacked on a slice of toasted brioche. Beautiful to see and taste!

Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered stir-fried bitter melon and tofu in soy-based sauce

Shusai

Salt-grilled isaki grunt fish

White miso-grilled Mikawa akadori chicken

[177 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori seaweed

Natto (fermented soybeans)

Salted kombu kelp

International Cuisine

Main dish

► The selections below are served on flight NH112.

Colorful vegetable and cottage cheese frittata using Nagano hen's egg
with dried tomato sauce

[207 kcal]

► The selections below are served on flight NH12.

Grilled Gifu Okuminokojidori chicken thigh and fettuccine carbonara with poached egg

[457 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Two kinds of bread served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter

Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey

• Cereal with milk

和 食

- アミューズ
ナツチリパイスティック
鱈のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮨のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

先 附

- 生ハムカジキと彩り野菜 卵黄ソース

前 菜

- フォアグラ オレンジピューレ掛け (ほおずき盛り)
和牛西京漬け
干し白瓜子うるか和え
才巻き海老
鱈の唐焼き
牛蒡チーズ鉄込み
枝豆

お 梠

- 冬瓜海老真丈

お 造り

- 本鮓重ね
鯛鮓そぎ身

炊き合わせ

- 合鴨治部煮とすだれ麺

小 鉢

- 蒸しサザエと蓴菜の寒天麺

主 菜

- 太刀魚馬鈴薯彩り焼き
[153 kcal]

御 飯

- 御飯 味噌汁 香の物

●お米は愛知県産ミネアサヒ(金芽米)を使用しております。

甘 味

- 抹茶の黒蜜寒天

洋 食

- アミューズ
ナツチリパイスティック
鱈のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮨のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

アペタイザー

- ・鮑のスチームと帆立貝入りズッキーニのムース キャビア添え
- ・三河山吹うずらとレンズ豆 フォアグラのテリーヌ ビーツとオレンジソース
- ・野菜のミルフィーユ 香草ソース タラバ蟹添え

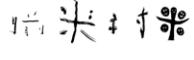
ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます
人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

コーンスープ

メインディッシュ

- ・黒毛和牛フィレ肉のグリル 軽いレフォールソース
[485 kcal]
- ・ヨーロピアンオマールブルーのロースト 長野県産塩尻メルローワインソース
[262 kcal]
- ・仔羊背肉のペルシャード 岐阜県産アンティーブとゴルゴンゾーラピカンテのサラダ添え
[477 kcal]

豆腐ハンバーグ たっぷり香味野菜と昆布出しのソース バジル風味 
[307 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンブロート

チーズプレート

ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ループラン

デザート

- ・お米とパッショナのパルフェ

・和カステラ

・クラフティ チェリー

・フルーツ

プティフルール

●ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

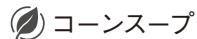
お好きな時に

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

- ・炙り真蛸昆布〆 煎り酒ゼリー掛け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・新潟県産越の鶏 変わり揚げ

スープ

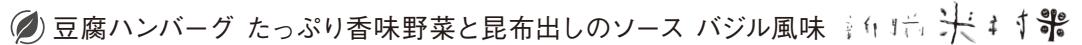


麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

- ・かき揚げうどん

軽いお食事



- ・野菜のコンフィのプレッセ、鮪のスモーク、山羊のチーズ グリビッシュソースとブリオッシュのトースト

- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

- ・和牛玉とじ丼

- ・鱈しぐれ煮茶漬け

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

人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

- ・チーズプレート

ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ルーブラン

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだんな夏みかんジャムを添えて

THE
CONNOISSEURS

ESQUISSE 東京・銀座で脚光を浴びるフレンチの名店「ESQUISSE」。
洋の技と和のエッセンスが融合する鮮やかで絶妙な味わい。

「ESQUISSE (エスキス)」のシェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカ氏による独創的なメニューです。野菜のコンフィのプレッセ、鮪のスモーク、山羊のチーズの間に、鰹出汁の旨みが香るペーストやドライオリーブを挟み重ねました。見た目も美しく、その味わいはまさに絶妙。オープンサンド風にお楽しみください。

◎ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢

ゴーヤと豆腐の炒め煮

主菜

伊佐木塩焼き

三河赤鶏の白味噌焼き

[177 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 絹糸塩こんぶ

洋食

メインディッシュ

► NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

長野県産鶏卵を使用した彩り野菜とカッテージチーズのフリッタータ ドライトマトソース

[207 kcal]

► NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

岐阜県産奥美濃古地鶏もも肉のグリルとフェットウチーネのカルボナーラ

ポーチドエッグ添え

[457 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

・2種のブレッドを蒜山ジャージーバターとともに

ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます

・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse
Nut chili pie stick
Marinated seabass and miso flavored egg yolk with kabosu citrus flavor
Marinated oyster and Cajun taste tuna brochette
Duck rillettes port wine flavor

Sakizuke Starter; a taste of what's to come
Uncured swordfish ham and vegetables with egg yolk sauce

Zensai A selection of morsels
Foie-gras with orange purée in ground cherry
Grilled saikyo miso-marinated wagyu beef
Dressed dried white gourd melon with salt-fermented sweetfish
Marinated tiger prawn in soy-based sauce
Grilled tofu pulp rolled with sillago
Simmered burdock root stuffed with cream cheese
Edamame (salt-boiled green soybeans)

Owan A clear soup with produce
Winter melon wrapped with shrimp fishcake

Otsukuri A selection of sashimi
Seared Pacific bluefin tuna
Seared striped jack

Takiawase Simmered treats
Simmered duck and wheat gluten in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits
Steamed horned turban and water shield with jelly noodles

Shusai Main course
Grilled cutlassfish with potato dough
[153 kcal]

Steamed rice
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
• Served with "Mineasahi" (KINMEMAI rice) produced in Aichi.

Kanmi Confections
Agar and brown syrup with matcha ice cream

International Cuisine

Amuse
Nut chili pie stick
Marinated seabass and miso flavored egg yolk with kabosu citrus flavor
Marinated oyster and Cajun taste tuna brochette
Duck rillettes port wine flavor

Appetizer plate

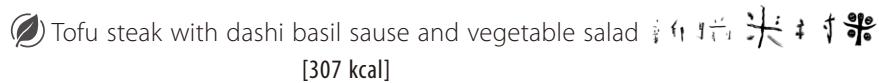
- Steamed abalone, scallop and zucchini mousse with caviar
 - Mikawayamabuki quail, lentil and foie-gras terrine with beet and orange sauce
 - Vegetable mille-feuille herb sauce with king crab meat
 - Garden salad
- Served with a choice of dressings.
Carrot and iyokan dressing Non oil tomato dressing



Corn soup

Main plate

- Grilled fillet of Kuroge wagyu beef with light raifort sauce
[485 kcal]
- Roasted European homard blue with Nagano Shiojiri Merlot wine sauce
[262 kcal]
- Rack of lamb persillade with Gifu endive and Gorgonzola Piccante salad
[477 kcal]

**Selection of breads**

Baguette Semolina tomato Oil extracted from raw seeds of "EGOMA" focaccia Roggenbrot

Cheese plate

PICTA FLEUR VERDALPE PICCANTE TOME D'AUVERGNE LOU BREN

Desserts

- Rice flour and passion fruit parfait
- Japanese sake castella
- Cherry clafoutis
- Fruits

Petits fours

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

- Seared kombu kelp-cured common octopus with sake jelly
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried Niigata Koshinotori chicken

Soup



Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen

- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes

- Tofu steak with dashi basil sauce and vegetable salad
- Compression of confit vegetables, smoked red tuna, goat cheese
Gribiche sauce and toasted brioche
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Simmered wagyu beef and eggs over steamed rice
- Simmered pike conger in soy-based ginger sauce over steamed rice
in soup stock and Japanese green tea

ESQUISSE
TOKYO

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Carrot and iyokan dressing Non oil tomato dressing

- Cheese plate

PICTA FLEUR VERDALPE PICCANTE TOME D'AUVERGNE LOU BREN

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful summer tangerine jam

ESQUISSE TOKYO THE CONNOISSEURS
Japanese flair joins Western artisanship. An elegant dish
from the celebrated French restaurant "ESQUISSE" in Ginza.

An ingenious open sandwich produced by ESQUISSE's executive chef Lionel Beccat. Dried olives and bonito-stock
paste layered between a compression of confit vegetables, smoked red tuna, and goat cheese are stacked on a slice of
toasted brioche. Beautiful to see and taste!

Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered stir-fried bitter melon and tofu in soy-based sauce

Shusai

Salt-grilled isaki grunt fish

White miso-grilled Mikawa akadori chicken

[177 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori seaweed

Natto (fermented soybeans)

Salted kombu kelp

International Cuisine

Main dish

► The selections below are served on flight NH112.

Colorful vegetable and cottage cheese frittata using Nagano hen's egg
with dried tomato sauce

[207 kcal]

► The selections below are served on flight NH12.

Grilled Gifu Okuminokojidori chicken thigh and fettuccine carbonara with poached egg
[457 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Two kinds of bread served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter

Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey

- Cereal with milk

和 食

- アミューズ
ナツチリパイスティック
鱈のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮭のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

先 附

- 鰻ざく旨酢餡掛け

前 菜

- フォアグラ オレンジピューレ掛け (ほおずき盛り)
和牛西京漬け
干し白瓜子うるか和え
才巻き海老
鱈の唐焼き
牛蒡チーズ鉄込み
枝豆

お 梠

- 揚げ鱈にゅうめん

お 造り

- 本鮓重ね

- 鯛鮓そぎ身

炊き合わせ

- 合鴨治部煮とすだれ麩

小 鉢

- 蒸しサザエと蓴菜の寒天麩

主 菜

- 飛騨牛アスパラガス二色巻きと海老芋コロッケ
[273 kcal]

御 飯

- 御飯 味噌汁 香の物

●お米は愛知県産ミネアサヒ(金芽米)を使用しております。

甘 味

- 抹茶の黒蜜寒天

洋 食

- アミューズ
ナツチリパイスティック
鱈のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮭のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

アペタイザー

- ・鮑のスチームと帆立貝入りズッキーニのムース キャビア添え
- ・三河山吹うずらとレンズ豆 フォアグラのテリーヌ ビーツとオレンジソース
- ・野菜のミルフィーユ 香草ソース タラバ蟹添え

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
人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

コーンスープ

メインディッシュ

- ・黒毛和牛フィレ肉のグリル 軽いレフォールソース
[485 kcal]
- ・ヨーロピアンオマールブルーのロースト 長野県産塩尻メルローワインソース
[262 kcal]
- ・仔羊背肉のペルシャード 岐阜県産アンティーブとゴルゴンゾーラピカンテのサラダ添え
[477 kcal]

- 豆腐ハンバーグ たっぷり香味野菜と昆布出しのソース バジル風味

[307 kcal]

ブレッドセレクション

- バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンブロート

チーズプレート

- ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ループラン

デザート

- ・お米とパッションのパルフェ
- ・和カステラ
- ・クラフティ チェリー
- ・フルーツ

プティフルール

●ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

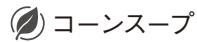
お好きな時に

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

- ・炙り真蛸昆布〆 煎り酒ゼリー掛け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・新潟県産越の鶏 変わり揚げ

スープ

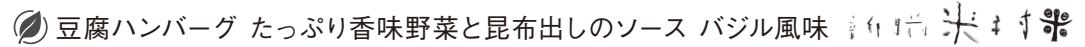


麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

- ・かき揚げうどん

軽いお食事



- ・野菜のコンフィのプレッセ、鮪のスモーク、山羊のチーズ グリビッシュソースとブリオッシュのトースト

- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

- ・和牛玉とじ丼

- ・鱈しぐれ煮茶漬け

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

人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

- ・チーズプレート

ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ルーブラン

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだん夏みかんジャムを添えて

THE
CONNOISSEURS

ESQUISSE 東京・銀座で脚光を浴びるフレンチの名店「ESQUISSE」。
洋の技と和のエッセンスが融合する鮮やかで絶妙な味わい。

「ESQUISSE (エスキス)」のシェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカ氏による独創的なメニューです。野菜のコンフィのプレッセ、鮪のスモーク、山羊のチーズの間に、鰹出汁の旨みが香るペーストやドライオリーブを挟み重ねました。見た目も美しく、その味わいはまさに絶妙。オープンサンド風にお楽しみください。

◎ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢

ゴーヤと豆腐の炒め煮

主菜

伊佐木塩焼き

三河赤鶏の白味噌焼き

[177 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 絹糸塩こんぶ

洋食

メインディッシュ

► NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

長野県産鶏卵を使用した彩り野菜とカッテージチーズのフリッタータ ドライトマトソース

[207 kcal]

► NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

岐阜県産奥美濃古地鶏もも肉のグリルとフェットウチーネのカルボナーラ

ポーチドエッグ添え

[457 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

・2種のブレッドを蒜山ジャージーバターとともに

ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます

・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse
Nut chili pie stick
Marinated seabass and miso flavored egg yolk with kabosu citrus flavor
Marinated oyster and Cajun taste tuna brochette
Duck rillettes port wine flavor

Sakizuke Starter; a taste of what's to come
Grilled eel and sliced cucumber with bonito-based vinegar jelly

Zensai A selection of morsels
Foie-gras with orange purée in ground cherry
Grilled saikyo miso-marinated wagyu beef
Dressed dried white gourd melon with salt-fermented sweetfish
Marinated tiger prawn in soy-based sauce
Grilled tofu pulp rolled with sillago
Simmered burdock root stuffed with cream cheese
Edamame (salt-boiled green soybeans)

Owan A clear soup with produce
Fried pike conger and somen noodles

Otsukuri A selection of sashimi
Seared Pacific bluefin tuna
Seared striped jack

Takiawase Simmered treats
Simmered duck and wheat gluten in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits
Steamed horned turban and water shield with jelly noodles

Shusai Main course
Green and white asparagus rolled with Hida beef and taro croquette
[273 kcal]

Steamed rice
Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
• Served with "Mineasahi" (KINMEMAI rice) produced in Aichi.

Kanmi Confections
Agar and brown syrup with matcha ice cream

International Cuisine

Amuse
Nut chili pie stick
Marinated seabass and miso flavored egg yolk with kabosu citrus flavor
Marinated oyster and Cajun taste tuna brochette
Duck rillettes port wine flavor

Appetizer plate

- Steamed abalone, scallop and zucchini mousse with caviar
 - Mikawayamabuki quail, lentil and foie-gras terrine with beet and orange sauce
 - Vegetable mille-feuille herb sauce with king crab meat
 - Garden salad
- Served with a choice of dressings.
Carrot and iyokan dressing Non oil tomato dressing



Corn soup

Main plate

- Grilled fillet of Kuroge wagyu beef with light raifort sauce
[485 kcal]
- Roasted European homard blue with Nagano Shiojiri Merlot wine sauce
[262 kcal]
- Rack of lamb persillade with Gifu endive and Gorgonzola Piccante salad
[477 kcal]

Tofu steak with dashi basil sauce and vegetable salad
[307 kcal]

Selection of breads

Baguette Semolina tomato Oil extracted from raw seeds of "EGOMA" focaccia Roggenbrot

Cheese plate

PICTA FLEUR VERDALPE PICCANTE TOME D'AUVERGNE LOU BREN

Desserts

- Rice flour and passion fruit parfait
- Japanese sake castella
- Cherry clafoutis
- Fruits

Petits fours

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

- Seared kombu kelp-cured common octopus with sake jelly
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried Niigata Koshinotori chicken

Soup



Corn soup

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen

- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

Light dishes



- Tofu steak with dashi basil sauce and vegetable salad
- Compression of confit vegetables, smoked red tuna, goat cheese
Gribiche sauce and toasted brioche
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Simmered wagyu beef and eggs over steamed rice
- Simmered pike conger in soy-based ginger sauce over steamed rice
in soup stock and Japanese green tea

ESQUISSE
TOKYO

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Carrot and iyokan dressing Non oil tomato dressing

- Cheese plate

PICTA FLEUR VERDALPE PICCANTE TOME D'AUVERGNE LOU BREN

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful summer tangerine jam

THE CONNOISSEURS
ESQUISSE Tokyo Japanese flair joins Western artisanship. An elegant dish from the celebrated French restaurant "ESQUISSE" in Ginza.

An ingenious open sandwich produced by ESQUISSE's executive chef Lionel Beccat. Dried olives and bonito-stock paste layered between a compression of confit vegetables, smoked red tuna, and goat cheese are stacked on a slice of toasted brioche. Beautiful to see and taste!

Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered stir-fried bitter melon and tofu in soy-based sauce

Shusai

Salt-grilled isaki grunt fish

White miso-grilled Mikawa akadori chicken

[177 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori seaweed

Natto (fermented soybeans)

Salted kombu kelp

International Cuisine

Main dish

► The selections below are served on flight NH112.

Colorful vegetable and cottage cheese frittata using Nagano hen's egg
with dried tomato sauce

[207 kcal]

► The selections below are served on flight NH12.

Grilled Gifu Okuminokojidori chicken thigh and fettuccine carbonara with poached egg
[457 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Two kinds of bread served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter

Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey

• Cereal with milk