

## 和食

## アミューズ

ナッツチリパイスティック

鱸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鮪のプロシュート  
鴨のリエット ポートワイン風味

## 先 附

鮑のもとしゼリー掛け

## 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  
牛蒡チーズ鑄込み  
枝豆

## お 椀

ニギスつみれと加賀太きゅうり

## お 造 り

本鮪重ね  
剣先烏賊糸造り

## 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

ナッツチリパイスティック

鱸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鮪のプロシュート  
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]

・仔羊背肉のベルシャード 岐阜県産アンデ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 香の物 米 味噌  
[307 kcal]

## ブレッドセクション

バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンプロート

## 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 ルーブラン

## 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

## 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

- ▶ NH112 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

- ・鰹しぐれ煮茶漬け

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・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

・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

🌱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。)



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 sause and vegetable salad 豆腐ステーキ だしベースの野菜サラダ

[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 sause 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

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

 **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

ナッツチリパイスティック

鱸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鮪のプロシュート  
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  
鱸の唐焼き  
牛蒡チーズ鑄込み  
枝豆

## お 椀

冬瓜海老真丈

## お 造 り

本鮪重ね  
縞鰻そぎ身

## 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

ナッツチリパイスティック

鱸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鮪のプロシュート  
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

## サラダ

・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]

・仔羊背肉のベルシャード 岐阜県産アンデ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 香るお米  
[307 kcal]

## ブレッドセクション

バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンプロート

## 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 ルーブラン

## 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

🍲 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

- ▶ NH112 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ゥ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

- ドレスリングは2種類からお選びいただけます

- ・チーズプレート

- ・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

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

🌱 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。)

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]

 Tofu steak with dashi basil sause and vegetable salad 豆腐ステーキ だしベースの野菜サラダ

[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 sause 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

### 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

ナッツチリパイスティック

鱸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鮪のプロシュート  
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  
牛蒡チーズ鑄込み  
枝豆

## お 椀

揚げ鰻にゅうめん

## お 造 り

本鮪重ね  
縞鰻そぎ身

## 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麺

## 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

ナッツチリパイスティック

鱸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鮪のプロシュート  
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]

・仔羊背肉のベルシャード 岐阜県産アンデ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 香の物 米 味噌

[307 kcal]

## ブレッドセクション

バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンプロート

## 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 ルーブラン

## 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

## 和食、洋食のセットメニュー

和食

- 小 鉢

- ## 主 菜

- 伊佐木塩焼き

### 三河赤鶏の白味噌焼

- [177 kcal]

御飯のおともに

- 海苔      納豆      絹糸塩こんぶ

- 御飯のおともに

海苔      納豆      絹糸塩こんぶ

- ESQUISSE  
TOKYO

- ・和牛玉とじ丼

- ・ガーデンサラダ

- 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

🌱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。)

洋食

▶ NH112 はこちらのお食事をご用意しております。

▶ NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

## ポーチドエッグ添え

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

- ・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 sause and vegetable salad 豆腐ステーキ だしベースの野菜サラダ

[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 sause 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

### 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