

## 和食

## アミューズ

黒胡麻ナッツスティック  
 テフをまとったフォアグラボール  
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味  
 スモークトラウトのクレープ巻き

## 先附

蒸し鮑と松茸菊花浸し

## 前菜

鮎一干し焼き  
 合鴨コース煮  
 笹舟盛り(炙り唐墨、公孫樹丸十、揚げむかご)  
 梨、干瓢白掛け  
 柿奉書巻き  
 百合根枝豆茶巾  
 蒟蒻辛煮

## お椀

鱧と松茸

## お造り

鰹叩き

## 炊き合わせ

里芋と穴子柔らか煮

## 小鉢

北寄貝 赤辛子酢味噌掛け

## 主菜

マナガツオ西京焼き  
 [132 kcal]

## 御飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は長野県産風さやか(金芽米)を使用しております。

## 甘味

苺寒天とバニラアイスクリーム メランジュ・ド・フリユイ

## 洋食

## アミューズ

黒胡麻ナッツスティック  
 テフをまとったフォアグラボール  
 鴨の生ハムとマッシュルームのマリネ タイム風味  
 スモークトラウトのクレープ巻き

## アペタイザー

・種々のシーフードと香味野菜のクリュディテ キャビアとともに  
 ・岐阜県産奥美濃古地鶏とセーブ茸のムース 無花果とレッドオニオンのタルト添え  
 ・タラバ蟹とハタのポーピエット きのこのバルサミコとバジルの香り

## ・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  
 クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング

## 🍷 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 生姜風味のソース 5種類ポテトのドフィノワーズ添え  
 [447 kcal]  
 ・カマスのポワレ カブのフラン添え カラスミのエマルジョンソース  
 [262 kcal]  
 ・国産ほろほろ鳥のロースト 岐阜恵那栗の詰め物 クランベリーソース  
 [291 kcal]  
 🍷 ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル *RYUZU*  
 [259 kcal]

## ブレッドセレクション

バゲット セーグル かぼちゃ クルミ味噌ブレッド

## チーズプレート

パヴェダタンサンドレ ブルースティルトン  
 フロマジェダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

## デザート

・伊勢抹茶アイスクリーム  
 ・モンブラン  
 ・タルトノルマンディー  
 ・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。)

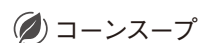
## お好きな時に

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

- ・帆立貝燻製と鱈子味噌漬
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・山賊焼き

### 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

※は Ryuzu 監修メニューです。



- ・妻有ポークのリエットサンド 黒トリュフ風味\*
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

- ・海鮮丼

- ・鮭いくら親子茶漬

### 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

クルミドレッシング ノンオイルおろし大根ドレッシング

- ・チーズプレート

パヴェダンタンサンドレ ブルースティルトン

フロマジエダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

- ・フルーツ

- ・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

RESTAURANT  
*Ryuzu*

ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ俊英のシェフ、  
飯塚隆太氏が腕をふるうフレンチの銘店のお料理を。

フレンチの銘店「Restaurant Ryuzu」とのコラボレーションメニューです。野菜中心のディッシュは、セロリアックのやさしい風味を生かしながら3種のチーズを使って濃厚な味わいに。もうひと品は、妻有ポークのリエットを黒トリュフが香るケーキサレで挟みました。赤ワインにもあいそうな奥深いおいしさです。

🌱 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

牛ばら肉の野菜煮浸し

#### 主菜

秋刀魚塩麹漬けと黒はんぺん

[295 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

▶ NH110 はこちらのお食事をご用意しております。

チーズとトリュフのオムレツ

[397 kcal]

▶ NH10 はこちらのお食事をご用意しております。

愛知県産名古屋コーチンもも肉とマッシュルームのリゾット

[485 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

Black sesame and nut bread stick  
 Foie-gras ball with teff  
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor  
 Smoked trout crêpe roll

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Steamed abalone, marinated matsutake mushroom and chrysanthemum

Zensai A selection of morsels

Grilled sweetfish  
 Simmered duck in soy-based sauce  
 Assortment on bamboo leaf boat (seared botargo,  
 deep-fried ginkgo leaf-shaped sweet potato and propagules)  
 Pear and dried gourd with tofu paste  
 Persimmon rolled with daikon radish  
 Mashed lily bulb with green soybeans  
 Simmered konjac in soy-based sauce

Owan A clear soup with produce

Poached pike conger and matsutake mushroom

Otsukuri A selection of sashimi

Seared bonito

Takiawase Simmered treats

Simmered taro and conger eel in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits

Grilled surf clam with red yuzu citron pepper and miso vinegar paste

Shusai Main course

Saikyo miso-grilled pomfret  
 [132 kcal]

Steamed rice

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

Kanmi Confections

Strawberry flavored-agar with vanilla ice cream mélange de fruits

## International Cuisine

Amuse

Black sesame and nut bread stick  
 Foie-gras ball with teff  
 Uncured duck ham and marinated mushroom thyme flavor  
 Smoked trout crêpe roll

Appetizer plate


- Many kinds of seafood and marinated vegetable crudités with caviar
- Gifu Okuminokojidori chicken and cèpe mousse on fig and red onion tart
- King crab meat and grouper paupiette with balsamic mushroom and basil flavor

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing

 Corn soupMain plate

- Grilled fillet of kuroge wagyu beef and five kinds of potato dauphinoise with ginger-flavored sauce  
 [447 kcal]
- Barracuda poêlé and turnip flan with botargo emulsion sauce  
 [262 kcal]
- Gifu Enaguri -JAPANESE CHESTNUTS GIFU- filling stuffed roasted guinea fowl with cranberry sauce  
 [291 kcal]
-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese *Ryuzu* RESTAURANT  
 [259 kcal]

Selection of breads

Baguette Seigle Pumpkin bread Walnut and miso bread

Cheese plate

PAVE D'ANTAN CENDRE BLUE STILTON  
 FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

Desserts

- ISE MATCHA ice cream
- Mont-blanc
- Tart Normandy
- 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

- Smoked scallop and miso-cured cod roe
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried chicken thigh with soy-based sauce

### Soup



 Corn soup

### Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen
- Japanese udon noodles garnished with mixed vegetable and shrimp tempura

### Light dishes

\* Selections co-created with Restaurant Ryuzu

-  Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese\* 
- Tsumari pork rillettes sandwich black truffle flavor\*
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
  - Seafood over steamed rice
- Salmon roe and grilled salmon flakes over steamed rice in soup stock

### Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Walnut dressing   Non oil grated daikon radish dressing

- Cheese plate

PAVE D'ANTAN CENDRE   BLUE STILTON

FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER   PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful La France pear jam

RESTAURANT **Ryuzu** THE **CONNOISSEURS**  
French selections conceived by Ryuta Iizuka,  
a food luminary fostered under Joël Robuchon.

Two selections co-produced with the distinguished French establishment "Restaurant Ryuzu." One is a plate of mild celeriac with assorted vegetables accented by a trio of rich cheeses. The other is Tsumari pork rillettes sandwiched by cake salés with a black truffle fragrance. The layered flavors go unmistakably well with red wines.

 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 beef rib and vegetables in soy-based sauce

Shusai

Salted rice malt-grilled Pacific saury and fishcake

[295 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 NH110.

Cheese and truffle omelet

[397 kcal]

▶ The selections below are served on flight NH10.

Aichi Nagoya Cochin chicken thigh and mushroom risotto

[485 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