



Total 514 kcal

焼魚 旨煮弁当

Grilled Red Rockfish Teriyaki with Steamed Rice

ข้าวหน้าปลาร็อคฟิชเทรียากิ

離陸後のサービス
スナック類 / ミネラルウォーター

Snack After Takeoff

Snack / Mineral Water

朝食

前菜
マカロニサラダとカニカマサラダ
ミックスサラダ / ドレッシングブレッド
※ Bメニューご選択のお客様へご提供
ブレッド / バター

フルーツ

Breakfast

Appetizer
Macaroni Salad & Imitation Crab MeatSalad
Mixed Salad / DressingBread
* Prepared for Menu B
Bread / Butter

Fruits



Total 648 kcal

なすとブロッコリーのトマトグラタン

Tomato Gratin with Eggplant & Broccoli

กราแตงมะเขือเทศใส่มะเขือม่วงและบรอกโคลี

機内食の製造ラインでは、特定原材料（小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに）を含む製品を製造しています。

In-flight meals are produced at facilities which also handle specified allergic ingredients (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp and crab) during the production process.

ในเที่ยวบินของเรากระบวนการผลิตอาหารอาจมีผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดภูมิแพ้เป็นส่วนผสมอยู่ (ข้าวสาลี, นม, ไข่, ถั่วลิสง, กุ้ง, ปู) ทางนิตเป็นเมนูโปรดระมัดระวังในการรับประทาน



“環境にやさしい”紙素材の容器を導入しました。蓋に食品が染みていることがございますが、お食事の品質には一切影響ございません。
Launched “eco-friendly” paper trays. Tray lids may have stains. This does not affect food quality.