

【メニュー概要・ビジネスクラス】

和食

金目鯛湯霜造り 五色彩り素麺

和牛山椒煮と金糸瓜甘酢漬け

“金”ちなんだお造りと、祭典のテーマカラーをあしらった素麺を。

金目鯛煮付け 金箔飾り (8月1日 15日)

勝ち栗おこわ

“金”尽くしのお魚の煮付けに、縁起のよいおこわを添えて。

白金豚の勝つカレー(成田発便) (8月16日 31日)

ゴールデンポークの勝つカレー(関空発便)

金芽米御飯

高品質のブランド豚に、金の芽があるお米の“勝つ”カレーです。

金つば

和菓子も趣向を凝らして、“金”つばです。



洋食

サーモンのマリネと鯛のスモーク

紅白仕立ていくらのタルトレット 金箔飾り

紅白の色合いに、金箔。祭典にふさわしい彩り鮮やかなアントレです。

和牛フィレ肉のステーキチーズのメダイヨン添え

(8月1日 15日)

上質な和牛のステーキに、メダル型のチーズをあしらって。



和牛の勝つレツ マルセラワイン風味(8月16日 31日)

和牛のフィレ肉を使った、贅沢な“勝つ”レツをどうぞ。

デザート

メダルの形にこだわったムースケーキです。

【メニュー概要・エコノミークラス】

牛フィレ肉のステーキ・チーズのメダイヨン添え

メダルの形のチーズをあしらって。

もしくは

ポーク勝つカレー・金芽米ライス添え

高品質のブランド豚に、金の芽があるお米の“勝つ”カレーです。