

## 【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 マルサラワイン風味** (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。