

## アミューズ

アスパラガスとチャイブのスープ     バターナッツスクワッシュのタルト  
ゴートチーズのマカロン     チーズペッパーバー

## 和 食

### 先 附

帆立貝とマスカルポーネ アボカドの柑橘ジュレ掛け

### 前 菜

いくらおろし  
海老芝煮  
公魚甘露煮  
煮鮑  
数の子  
スモークサーモン砵巻き  
黒豆蜜煮  
スナップエンドウ

### 煮 物

鶏つくねの白味噌煮

### 小 鉢

胡麻豆腐

### 主 菜

鰯藻塩焼き  
[203 kcal]

### 御 飯

御飯   味噌汁   香の物

●お米は長野県産コシヒカリ(金芽米)を使用しております。

### 甘 味

和菓子屋のあんみつ（黒みつ）

## お好みに合わせて

※ご希望の方はお知らせください。

### お 椀

鯛の沢煮椀

### お造り

鮪炙り   烏賊湯引き

## アミューズ

アスパラガスとチャイブのスープ     バターナッツスクワッシュのタルト  
ゴートチーズのマカロン     チーズペッパーバー

## 洋 食

### アペタイザー

- ・ キャビア クラシックスタイル
- ・ フォアグラのガトー仕立て 豚スネ肉のパテ
- ・ スモークサーモンとアスパラガスのグリル トリュフ風味のマヨネーズソース

### メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のステーキ トリュフ風味のソース  
[377 kcal]

- ・ 鱈のソテーとちりめんキャベツのブレゼ アメリケーヌソース  
[254 kcal]

### ブレッドセレクション

バター   もしくは   オリーブオイルとともに

### チーズプレート

アップルウッドチェダー  
セージダービー  
オックスフォードブルー  
ゴートチーズ

### デザート

- ・ アイスクリームのアソート
- ・ ヘーゼルナッツとハニーのケーキ レッドベリーのクーリ添え
- ・ 温かいアプリコットタルト バニラアイスクリーム添え

### プティフル

●温かいお飲み物とともにお楽しみください。

## お好きな時に

### お酒のおともに

- ・かりっとわかさぎチーズ
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・ミックスナッツ

### スープ

- ・コーンスープ 

### 麺類

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・きつねうどん

### 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。

山わさびドレッシング

洋梨と塩麹ドレッシング

- ・チーズプレート
- アップルウッドチェダー  
セージダービー  
オックスフォードブルー  
ゴートチーズ

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだんなフルーツジャムを添えて

### 軽いお食事

- ・スモークサーモンのオープンサンドイッチ
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー
- ・かつめし丼
- ・金目鯛磯のり茶漬け

## お好きな時に

### 和食

#### 小鉢

白菜そぼろ煮

#### 主菜

鯖味噌煮

[143 kcal]

#### 御飯

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 生姜のつくだ煮

### 洋食

#### メインディッシュ

ハムとチーズのコンビネーション

[145 kcal]

#### ブレッド

- ・ブレッドロールをバターとともに
- ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もございます。
- ・シリアルもお選びいただけます。

#### フルーツ

 ヴィーガン(完全菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

  ラクト・オボベジタリアン(乳卵菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

## Amuse

Asparagus and chive soup      Butternut squash tart  
Goat cheese macaron      Cheese pepper bar

## Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

### Sakizuke    Starter; a taste of what's to come

Scallop, mascarpone and avocado with citrus gelée

### Zensai    A selection of morsels

Grated daikon radish with salmon roe  
Simmered prawn in soy-based sauce  
Simmered pond smelt in sweet sauce  
Simmered abalone in soy-based sauce  
Marinated herring roe in soy-based sauce  
Smoked salmon rolled with sweet-vinegared daikon radish  
Simmered black beans in syrup  
Marinated snap pea in soy-based sauce

### Nimono    Simmered plate

Simmered chicken meatball in white miso sauce

### Kobachi    Tasty tidbits

Sesame tofu

### Shusai    Main course

Grilled yellowtail with seaweed salt  
[203 kcal]

### Steamed rice

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

### Kanmi    Confections

“Wagashiya no Anmitsu (Kuromitsu)”—Japanese gelatine jelly, cut fruits and adzuki bean paste with brown sugar syrup

## If You Prefer

•Please ask a cabin attendant if you would like to try either.

### Owan    A clear soup with produce

Deep-fried sea bream and shredded vegetables

### Otsukuri    A selection of sashimi

Seared tuna    Poached squid

## Amuse

Asparagus and chive soup      Butternut squash tart  
Goat cheese macaron      Cheese pepper bar

## International Cuisine

### Appetizer plate

- Caviar classical style
- Foie glas gâteau style with pork shank pâté
- Smoked salmon and grilled asparagus with truffle mayonnaise sauce

### Main plate

- Beef fillet steak with truffle sauce  
[377 kcal]
- Sautéed seabass and braised savoy cabbage with Américaine sauce  
[254 kcal]

### Selection of breads

Served with butter or extra-virgin olive oil

### Cheese plate

Applewood Cheddar  
Sage Derby  
Oxford blue  
Goat cheese

### Desserts

- Assorted ice cream
- Hazelnut and honey cake with red berry coulis
- Warm apricot tart with vanilla ice cream

### Petits fours

- A confectionery accompanied by a hot beverage.

Light Dishes Anytime

Sake accompaniments

- Deep-fried pond smelt with Camembert cheese
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
  - Mix nuts

Soup

- Corn soup 

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen
- Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Horseradish dressing

Pear and salted rice malt dressing

- Cheese plate

Applewood Cheddar

Sage Derby

Oxford blue

Goat cheese

- Fruits

- Plain yogurt with plentiful fruit jam

Light dishes

- Open-faced sandwich with smoked salmon
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
  - Rice bowl with pork cutlet
- Rice bowl with grilled alfonsino and nori in soup stock



Prepared specially for vegans.



Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered Chinese cabbage and minced pork in soy-based sauce

Shusai

Simmered mackerel in miso sauce

[143 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

- You can also choose rice porridge.

Accompaniment for steamed rice

Dried nori

Natto (fermented soybeans)

Simmered ginger in soy-based sauce

International Cuisine

Main dish

Ham and cheese combination

[145 kcal]

Breads

- Bread roll

Accompanied with butter and a choice of strawberry jam, marmalade or honey

- You can also choose cereal.

Fruits