

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

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

スモークサーモン砧巻き

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 梶

鯛の沢煮梶

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

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楽しめます。

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

- ・スマーカ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 gras 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

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

 Prepared specially for vegans.

   Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.