

## レストラン HONU 各クラス別／特別機内食イメージ

※画像はイメージです。実際に提供のお食事とは一部異なる場合がございます。予めご了承ください。

※ファーストクラスの洋食：前菜、メイン、デザート、ビジネスクラスとプレミアムエコノミーのメインは事前予約制となります。当日の変更はできかねますのでご了承ください。

### 《ファーストクラス》和食



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

#### <アミューズ>

抹茶アーモンドパイスティック、鯛のマリネと茄子のタルタル、マグロの胡麻揚げ、フォアグラロール

<先附>平貝木の芽味噌かけ(4月)／赤貝と花山葵の山かけ(5月)

<前菜>帆立ばん博多揚げ、才巻海老、天豆チーズ豆腐 小鯛手毬寿司、穴子月冠照り焼き、ロマネスコ マッシュルームオレンジ焼き

<お椀>あいなめ花びら椀(4月)／玉葱ベーコン包み椀(5月)

<お造り>本鮪赤身、真鯛真砂和え、墨烏賊(4月)／鰹叩き造り(5月)

<蒸し物>ホタル烏賊桜蒸し(4月)／北寄貝飛竜頭と鯛の子煮(5月)

<小鉢>鮑酒煎り 柑橘ジュレかけ

<主菜>和牛すき煮

<御飯>御飯、味噌汁、香の物

<デザート>お選びいただきます)(以下3種類から1つお選びいただきます)

アイスクリームデザート:3種のアイスの盛り合わせ

冷たいデザート:さくらモンブラン

温かいデザート:フリュイグラタン

## 《ファーストクラス》洋食



※ファーストクラス洋食の写真は、メインの肉、魚が両方掲載されています。実際はどちらか一方の提供となります。また写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

### <アミューズ>

抹茶アーモンドパイスティック、鯛のマリネと茄子のタルタル、マグロの胡麻揚げ、フォアグラロール

### <アペタイザー>(以下3種類から1つお選びいただきます)

キャビア: 赤ピーマンムースと蟹のガトー仕立て キャビアとともに

肉: 鴨胸肉の自家製スモークとホワイトアスパラガストマトとバルサミックのソース

オリジナル: 魚介類のサラダ ニース風

### <メイン>(以下2種類から1つお選びいただきます)

肉: 和牛フィレ肉のグリル マスタード風味 九条葱のコンディメント添え

魚: 金目鯛のポワレ ズッキーニピューレとレモンのクリームソース

### <ブレッド>

バゲット、桜ブレッド、マルチシリアル、長時間発酵カンパーニュ

### <デザート>(以下3種類から1つお選びいただきます)

アイスクリームデザート: 3種のアイスの盛り合わせ

冷たいデザート: さくらモンブラン

温かいデザート: フリュイ グラタン

## 《ビジネスクラス》和食



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

### <アミューズ>

抹茶アーモンドパイスティック サーモンの彩りテリーヌ アボカドサラダ

### <前菜>

鮪赤身 鯛 煽り烏賊

### <小鉢>

蛸烏賊 木の芽味噌和え、牛肉冷しゃぶ ポン酢ゼリー

### <主菜>

鯖の煮付け

### <御飯>

御飯、味噌汁、香の物

### <デザート>

プランタニエ

## 《ビジネスクラス》洋食



※ビジネスクラス洋食の写真は、メインの肉、魚が両方掲載されています。実際はどちらか一方の提供となります。また写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

### <アミューズ>

抹茶アーモンドパイスティック  
サーモンの彩りテリーヌ アボカドサラダ

### <アペタイザー>

蟹のサラダとマグロの生ハム ハーブソース

### <メイン> (以下2種類から1つお選びいただきます)

肉: 牛ほほ肉のブレゼ 赤ワインソース  
魚: 甘鯛のポワレ グリーンリゾーニと木の芽香るクリームソース

### <ブレッド>

バゲット  
桜ブレッド

### <デザート>

プランタニエ

## 《プレミアムエコノミー》和食



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

### <前菜>

海老とフルーツのサラダ仕立て 干し海老のヴィネグレット

### <メインディッシュ>

蟹と筍の飛龍頭 貝柱餡

### <ブレッド>

ソフトフランス

### <スナック>

フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー

### <デザート>

ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ

## 《プレミアムエコノミー》洋食



写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

<前菜>  
海老とフルーツのサラダ仕立て 干し海老のヴィネグレット

<メインディッシュ>  
グリルチキン アボカドのグラタン添え

<ブレッド>  
ソフトフランス

<スナック>  
フライドパスタスナック、チーズ、クラッカー

<デザート>  
ハーゲンダッツ バニラ、フルーツ

《エコノミークラス》



※写真はあくまでイメージとなりますため、ご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。

<前菜>

ヘルシーサラダ

<小鉢>

中巻き、枝豆

<サラダ>

ミックスサラダ

<メインディッシュ>

ハンバーグドリア デミグラスソース

<ブレッド>

ソフトフランス

<スナック>

おつまみ、チーズ、クラッカー

<デザート>

ハーゲンダッツ バニラ

## 《その他》

### <チャイルドミール>



### <7 品目アレルギーミール>



※7大アレルギー物質(小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに)を使用しておりません。

### <28 品目アレルギーミール>



※28種アレルギー対応食については、(7大アレルギー成分の他、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド)を使用しておりません。

※写真はイメージであり、実際ご提供するメニューとは異なります。またご提供方法(お皿など)も異なる場合があります。