



夕食

British Classics  プリティッシュ・エアウェイズの自慢の多くのお料理は、お客様に好評で人気の定番となっています。本日は、その中のいくつかをお召し上がりいただけます。お料理の素材は、出来る限り地元産のものを使用しております。

はじめに

* 車海老と蟹のサラダ

 アスパラガスに
温かいオランダーズソースを添えて

ガスパッチョ、さいの目切りのピーマン入り


フレッシュサラダにお好みで、バルサミコヴィネグレット
またはきゅうりとミントのドレッシング

一定の期間のみ 'LIQUID GOLD' - モンテ・ヴィピアーノの OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA - もご用意しております。これは、丁寧に手摘みしたオリーブを
低温で搾り、6 時間以内に瓶詰めをした特別のオリーブオイルです。

メイン

Michel Roux's 牛ヒレ肉にチェリートマトソース
ベビーベジタブルのラタトゥイユ、パリジェンヌポテト
さやいんげん

鶏肉の蒸し煮 日本酒風味、ご飯

*  仔羊肉のブレゼ、シャロットジュ、にんじんのグラッセ
バター風味のキャベツ、ローズマリーマッシュポテト

シーザーサラダ、車海老とクレイフィッシュ

デザート

Michel Roux's 温かいレモンブディング、レモンシロップを添えて

チリローストしたパイナップルゼリー、ココナッツライムシャーベット

* "Well Being in the Air" selection—please refer to [High Life](#) for details.
アレルギーに関する詳細については、乗務員にお尋ねください。

チーズプレート

コーニッシュ・カマンベールチーズ — 低温殺菌していない牛乳からつくられたコーンウォール産のチーズ。フルフレーバーでクリーミーな口当たりが特徴です。

ジンジャー入りホワイトスティルトンチーズ — このクリーミーなチーズは、生姜を加えることで風味のバランスがとれています。

ドヴデイル・ブルーチーズ — ダービーシャー産のマイルドでクリーミーなこのチーズは、塩干しというより塩水につけたものです。

低温殺菌していないチーズは、妊婦、高齢者、幼児や体の抵抗力が衰えている方の健康を害することがあります。

新鮮な果物、または和風フルーツプレート

スナック

タンドリーチキンバゲット

ルッコラのラヴィオリにクリーミーマッシュルームソースまたはマスカルポーネチーズとサンドライトマトのソース、ガーリックとハーブのクルート添え

ビスケット各種

チーズと果物各種

お飲み物

下記のセレクションをご用意しております：

Twinnings®の紅茶 — トラディショナルイングリッシュブレックファースト、ダーズリン、アールグレイ、またはピュアグリーン

Twinnings®のフルーツインフュージョンとハーブインフュージョン — ピュアカモミール、ピュアペパーミント、レモンとジンジャー、またはブラックカラントとジンセンとヴァニラ

コーヒー、カフェインレスコーヒー、エスプレッソ、またはカプチーノ

朝食

はじめに

フルーツジュース

* エナジャイジングフルーツスムージー

ヨーグルト各種

シリアル各種

* フルーツプレート

ベーカリー

パストリー、ロールパン各種

メイン

スクランブルエッグ、ベーコンのグリル、マッシュルームのソテー
ポークソーセージ、トマトのグリル、アイリッシュポテトファルズ

熟成チェダーチーズのオムレツ

豚肉のお粥

お飲み物

下記のセレクションをご用意しております：

Twining's®の紅茶 — トラディショナルイングリッシュブレックファースト
ダーズリン、アールグレイ、またはピュアグリーン

Twining's®のフルーツインフュージョンとハーブインフュージョン —
ピュアカモミール、ピュアペパーミント、レモンとジンジャー
またはブラックカラントとジンセンとヴァニラ

コーヒー、カフェインレスコーヒー
エスプレッソ、またはカプチーノ