



夕食

British Classics  英国料理の多くはお客様に好評で人気メニューの定番になっています。本日はその中のいくつかをご用意しました。お料理の素材は、出来る限り地元産のものを使用しています。

はじめに

鴨肉のコンフィとフォワグラ、梅酒ゼリー

 温かいシュロップシャープブルーチーズとマルメロのタルト
クリーミーなリークを添えて

* バターナッツスクワッシュとスイートポテトのスープ
削ったパルメザンチーズを添えて

フレッシュサラダにお好みでランチドレッシング
またはハーブヴィネグレット


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

炭火焼きステーキ、ボン・ヌフポテト、パセリバター
フレッシュなグリーンピース、トマト、マッシュルーム

鶏胸肉のロースト、ワサビペッパーソース
白菜、ご飯

フリーレンジポークのソーセージ、パセリマッシュポテト
ローストした紫玉ねぎのジュ

*  Loch Fyne サーモンのポーチのサラダ
アスパラガスのグリル、プラムトマト
タラゴンレモンドレッシング

デザート

胡麻チョコレートパフェ

ベークドヴァニラリゾット、桃のロースト

* "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

コースタルチェダーチーズ — その甘い風味に加えてこの熟成チェダーに自然に表れるカルシウムの結晶がかりっとした歯ごたえを与えています。

克蘭ベリー・ホワイトスティルトンチーズ — クリーミーなホワイトチーズとフルーツとの調和が、独特の風味を生み出しています。

サマーセットラスティックチーズ — 濃厚な味わいの、なめらかでクリーミーなチーズです。特有の味と香りがあり、マイルドですが刺激のある口当たりが特徴です。

バスケット入り新鮮な果物

スナック

ブラックオリーブ入りツナメルト

ペンネパスタにお好みで、プタネスカソース
またはクリーミーなガーリックハーブソース
パルメザンチーズ、ガーリックハーブクルトンを添えて

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：

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

Twinings®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

トマトオムレツ、バブルアンドスクイークケーキ
原茸

牛肉のお粥

お飲み物

下記のセレクションをご用意しております：

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