

昼食

はじめに

* 北海道産鮭の刺身

南瓜のリゾット、トマトとケッパーのサルサ

はまぐりのお吸い物、木の芽
または
サンドライトマトクリームスープ

フレッシュサラダにお好みで、ハーブヨーグルトドレッシング
または和風オニオンドレッシング

一定の期間のみ 'LIQUID GOLD' – モンテ・ヴィビアーノの 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

フィッシャーマンズパイ

和牛のグリル、柚子風味の醤油バターソース

仔羊肉のロースト、黒胡椒ソース

車海老、貝柱、さやいんげんのサラダ
マスタードヴィネグレットドレッシング

デザート

チョコレートバントーボックス、抹茶アイスクリーム
フルーツプロシエット

パンナコッタ、ラズベリーソース

* "Well Being in the Air" selection—please refer to [High Life](#) for details.

アレルゲン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

チーズ各種

和風フルーツプレート

スナック

ベーコンロール、トマトケチャップ

ペンネパスタにお好みで、ローストした赤ピーマンのソース
またはゴルゴンゾーラチーズとほうれん草のソース

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：

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

軽食

はじめに

ローストビーフ、バルサミコドレッシング
クレーブパーセル、エンダイブのプレゼ詰め
フレッシュサラダに、バルサミコドレッシング
またはセサミマヨネーズ

一定の期間のみ 'LIQUID GOLD' - モンテ・ヴィバーノの 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

鴨肉のプレゼ、ナチュラルグレービー

* 本日のスペシャル - 新鮮な魚料理をご用意して
おりますので、乗務員にお尋ねください。
銀鮓、季節の野菜、ゆでたキャベツ、御飯と
ともにお召し上がりください

LOCH FYNE の水産業者から、自然を守りながら獲った地魚を仕入れ
最も新鮮な最上の魚を、毎日お届けいたします。

風味豊かなキャベツのルラード、トマトラグーソース

デザート

トロピカルフルーツタルト、クレームアングレーズ

果物

新鮮な果物

スナック

アフタヌーンティーサンドイッチ
スコーンにクロテッドクリーム、苺ジャム
紫玉ねぎのタルト、ハニーチキン
ビスケット各種

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
ダーズリン、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