

爲了提供您最好的餐飲品質，華航特地禮聘林容萱小姐爲本公司行政總主廚。林主廚曾任職『台北君悅飯店』、『紐約米其林餐廳-Per Se』、『紐約米其林餐廳- Le Bernardin』及『西班牙米其林餐廳』等國外頂級大餐廳多年，精心爲華航的貴賓設計出精緻典雅的季節性佳餚。

林主廚精研各式料理十多年，曾在澳洲墨爾本皇家技術學院主修餐飲旅館管理，亦在紐約法國烹飪學院、美國品酒協會、西班牙跨國研習廚藝，並與多位法國米其林三星主廚合作，及曾經參加紐約法國烹飪比賽拿下第一名。其風格兼具創新、多樣化與時尚感，並能融合中西廚藝的洗鍊，充分利用季節性食材製作餐點並與酒做搭配。

華航秉持嚴選食材之精神，並在時尚與健康的前提下，引用飲食文化趨勢設計『東西匯粹』- 結合東方與西式餐點的精髓。並以應景食材爲輔，提供款款風情佳餚的空中美饌於各航線上。



敬請各位華航貴賓盡情享用

中華航空公司

Bon Appetit!

In order to provide the best meal quality, Miss Sara Lin has joined China Airlines as our Executive Chef. In her past experience, She has been the "Chef de Cuisine" of Grand Hyatt Taipei Hotel, several Michelin restaurants in New York City-Per Se, Le Bernardin and in Barcelona, Spain. She elaborately designs delicate and elegant cuisines with seasonal ingredients for our valuable customers.

Executive Chef Lin has indulged in various cuisines for over 15 years. She has been trained in various gourmet culinary skills in Royal Melbourne Institute of Technology in Melbourne, Australia, French Culinary Institute and American Sommelier Association in New York. Moreover, she cooperated with several "Three Michelin Star Chefs" and also was awarded the best project of French Culinary in 2004. She is full of creative ideas with culinary fashion trend. Miss Lin combines Western with Eastern cooking skills and fully uses fresh seasonal ingredients for the menu with various wines to complement the best meals.

China Airlines is introducing the worldwide trend of "East meets West" meal theme for the fine ingredients based on high criteria of fashion and health. China Airlines combines Asian and Western gourmet, it is our ultimate goal to present these fabulous meals for our valuable customers.

Bon Appetit!

China Airlines

台北－大阪

西式早餐

時鮮水果

優格

主菜

番茄蝦仁醬蛋包

佐番茄、青花菜、雞肉腸、薯餅

精選麵包佐奶油

陽光粟米麵包、法國麵包、 亞麻子麵包

日式精選早餐

小菜三品

精選和風集錦、蟹風味蒲佐冬瓜


花菇湯葉煮

主菜

鹽燒午魚

白飯漬物味噌湯

精選季節鮮果

 「亞麻子麵包」為吳寶春師傅技術指導
限於機上裝載空間，若未能滿足閣下的選擇，尚祈見諒。
歡迎使用「預選餐點」服務，預約您的空中美饌。

www.china-airlines.com

台北 — 大阪

洋朝食

季節の果物

ヨーグルト

メインディッシュ

トマトと海老のオムレツ

トマト・ブロッコリー・チキンソーセージ・ハッシュブラウン

パン各種とバター

コーンとマルチグレインのブレッド、フレンチロール

 フラックスシードブレッド

和朝食

和朝食前菜

和風味盛り

蟹の身・冬瓜煮


マッシュルーム、巻湯葉煮

台の物

魚の塩焼き

御飯 香の物 味噌汁

季節の果物

 有名なパンマイスター(職人)呉宝春さんが創作した『フラックスシードブレッド』
お客様のお選びになりました食事のご希望に添えない場合もございますのでご了承下さい。
オンラインによるお食事の事前予約は、ホームページのE-メニューサービスにて承ります。

www.china-airlines.com

Taipei — Osaka

Western breakfast

FRESH FRUITS OF THE SEASON

YOGURT

Main course

TOMATO AND SHRIMP OMELET
tomato, broccoli, chicken sausage, hash browns

Assorted bread served with butter

corn and multi grain bread, french roll

 flaxseed bread

Japanese breakfast


Assorted japanese delicacies

assorted platter
crab meat, boiled winter melon
simmered mushroom, soy bean curd roll

Main course

GRILLED SALTED NOON FISH
steamed rice, pickled vegetables, miso soup

FRESH FRUITS OF THE SEASON

 “ flaxseed bread “ is special designed by Master Wu Pao-Chun.
please accept our apology if your choice of meal is not available.
you are invited to visit our e-menu to pre-order your meal online at
www.china-airlines.com

大阪－紐約 華風洋食匯粹

前菜

海鮮集錦佐蘿勒醬

沙拉

精緻沙拉佐法式油醋

主菜

乾蔥蘑菇雞佐綜合時蔬及黃金薯飯

或

炙烤牛菲力

佐烤節瓜、茄子、番茄、南瓜洋芋蓉、紫洋芋蓉及蘑菇醬汁

精選麵包佐奶油

佛卡夏麵包、拖鞋麵包、香蒜麵包

精選季節鮮果

甜點

椰香慕思蛋糕 或 Häagen-Dazs冰淇淋

和風料理

和風集錦

和風拼盤

綜合冷盤

醋漬海白鰻、明蝦芝麻豆腐蔬菜煮

主菜

炙燒馬頭魚

佐時蔬、麵筋

白飯 漬物 味噌

甜點

和菓子 或 Häagen-Dazs冰淇淋

精選季節鮮果

本航段備有精美點心，歡迎隨時享用。
限於機上裝載空間，若未能滿足閣下的選擇，尚祈見諒。
歡迎使用「預選餐點」服務，預約您的空中美饌。

www.china-airlines.com

大阪－紐約

便餐

前菜

坦都里烤雞沙拉

佐柚子醬油醋

主菜

泡菜檸檬魚（比目魚）

佐蘆筍、紅蘿蔔、鴻喜菇及米飯

或

炙烤香料豬排

佐甜豆、彩椒、紅蘿蔔及牛肚菌起士餃配奶油番茄醬

精選麵包佐奶油

椒鹽麵包、白麵包、圓麵包

精選季節鮮果

大阪 — ニューヨーク

グルメチョイス

アペタイザー

スモークサーモン、鱈のブランダード
イクラ、蟹爪
彩り野菜のサラダ バジルソース

サラダ

ハウスサラダ
フレンチドレッシング

メインディッシュ

鶏肉とオイスターソース炒め
さつまいもライス
又は
牛フィレ肉のステーキ マッシュルームソース
パンプキンマッシュ、紫芋マッシュ

パン各種とバター

フォカッチャ・チャバタロール・ガーリックブレッド

季節の果物

デザート

チョコレートムースケーキ ラズベリーソース
又は Häagen-Dazs アイスクリーム

和風料理

前菜取り合わせ

和風前菜

冷製前菜 (筍木の芽味噌焼・あさり佃煮・空豆)
穴子と菜の花白和え・菜の煮物

台の物

甘鯛若狭焼き

御飯 香の物 味噌汁

デザート

和菓子 又は Häagen-Dazs アイスクリーム

季節の果物

スナックはフライト中いつでもお召上がりいただけます
お客様のお選びになられました食事のご希望に添えない場合もございますのでご了承下さい。
オンラインによるお食事の事前予約は、ホームページのE-メニューサービスにて承ります。

www.china-airlines.com

大阪 — ニューヨーク リフレッシュメント

アペタイザー

タンドリーチキン

新鮮サラダ

柚子ドレッシング

メインディッシュ

からすかれのフライ キムチレモンソース炒め

季節の野菜添え

又は

ポークグリル ハーブバター風味

リコッタチーズとポルチーニのラビオリ

季節の野菜添え

パン各種とバター

ブレツェルロール・ミニシュニットロール・テーブルロール

季節の果物

Osaka — New York

Modern gourmet

Appetizer

SEAFOOD SALAD

smoked salmon, cod brandade, salmon roe, crab claw
frisee, endive, red onion sauce, basil sauce

Salad

mesclun salad with french dressing

Main course

WOK FRIED CHICKEN WITH SCALLION AND OYSTER MUSHROOM

sautéed celery, mushroom, bell pepper, sweet potato with rice
or

GRILLED BEEF TENDERLOIN

grilled zucchini, eggplant, tomato,
pumpkin mashed and purple potato mashed

Assorted bread served with butter

focaccia bread, ciabatta bread, garlic bread

Dessert

COCONUT MOUSSE CAKE

or Häagen-Dazs ice cream

FRESH FRUITS OF THE SEASON

Japanese cuisine

Assorted japanese delicacies

assorted platter

cold platter

simmered conger eel with scrambled egg, prawn, sesame tofu and slow
cooked vegetables

Main course

GRILLED TILEFISH WAKASA STYLE

assorted vegetables, gluten

steamed rice, pickled vegetables, miso soup

Dessert

JAPANESE SWEET or Häagen-Dazs ice cream

FRESH FRUITS OF THE SEASON

gourmet savory is available at any time between services.
please accept our apology if your choice of meal is not available.
you are invited to visit our e-Menu to pre-order your meal online at
www.china-airlines.com

Osaka — New York

Refreshment

Starter

TANDOORI CHICKEN
lettuce with yuzu dressing

Main course

DEEP FRIED HALIBUT WITH KIMCHI LEMON SAUCE
asparagus, carrot, shimeji mushroom, steamed rice
or
GRILLED HERB MARINATED PORKLOIN
sugar snap peas, bell pepper, carrot, ricotta and porcini ravioli

Assorted bread served with butter

pretzel roll, white roll, table roll

FRESH FRUITS OF THE SEASON