



紅豆食府一直堅持選用新鮮上等食材，以最精湛的上海廚藝及無限的想像力創作出令食客難忘的中華美饌。本次為中華航空特別設計一系列上海招牌菜譜。規劃春季「乾燒魚排佐雪菜百頁」，提供搭機貴賓在高空體驗道地的上海美食精髓，獻上最尊榮的飛行佳餚。

“Shanghai Shanghai” offers exceptional Chinese cuisine with an emphasis on fresh, quality ingredients and authentic Shanghainese flavors and styles. This famed restaurant in Taiwan has designed a series of seasonal dishes for the enjoyment of China Airlines’ passengers onboard. This spring’s in-flight menu presents Fish Fillet in Spicy Sauce and Tofu Sheets with Preserved Mustard Greens, both classic delights of Shanghai gastronomy.

台北(松山)－東京(羽田)

華風洋食匯粹

前菜

義大利－帕瑪火腿蜜瓜

沙拉

田園沙拉佐風乾番茄油醋

主菜

紅豆食府 乾燒魚排佐雪菜百頁、香菇、芥蘭及米飯

或

義大利－香草牛小排佐番茄、節瓜、茄子、焗烤安娜洋芋及馬沙拉醬

精選麵包佐奶油

陽光粟米麵包、法國麵包、 亞麻子麵包

甜點

瑞士巧克力蛋糕 或 Häagen-Dazs冰淇淋

精選季節鮮果

和風料理

和風集錦

炸青椒鑲明蝦、甲魚凍、燻鮭魚蛋黃卷、炸蓮藕、樹梅

醋漬墨魚冬瓜

花菇湯葉煮

主菜

豬肉香柚燒

和風拼盤

白飯 漬物 味噌湯

甜點

和菓子 或 Häagen-Dazs冰淇淋

精選季節鮮果

紅豆食府 紅豆食府專為中華航空設計。



「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(松山) - 東京(羽田)

グルメチョイス

アペタイザー

イタリア料理-パルマハムとカンタループメロン

サラダ

ガーデンサラダとサンドライトマトのドレッシング

メインディッシュ

紅豆食府 上海スタイル-中華風白身魚のフライ

野菜のソテー、マッシュルーム、カイラン、御飯

又は

イタリア料理-グリルド ビーフ ショートリブとイタリアンハーブ
トマト、ズッキーニ、茄子、ポテト、マルサーラソース

パン各種とバター

コーン&マルチグレインブレッド、フレンチロール

 フラックスシードブレッド

自家製バターを添えて

デザート

スイスチョコレートケーキ 又は Häagen-Dazs アイスクリーム
季節の果物

和風料理

一之膳

海老とピーマン素揚げ、スッポン新丈

サーモンの錦糸巻、蓮根素揚げ、ワックスベリー

いかと冬瓜の土佐酢和え

椎茸、信田巻

台の物

ローストポーク、柚子醤油ソース

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

紅豆食府 "Shanghai Shanghai" 監修によるチャイナライン特選メニュー



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(Sungshan) — Tokyo(Haneda)

Modern gourmet

Appetizer

ITALIAN CUISINE - PARMA HAM WITH CANTALOUPE

Salad

GARDEN SALAD with sun dried tomato vinaigrette

Main course

红豆食府

SHANGHAINESE STYLE - WOK FRIED TILAPIA FISH
sautéed preserved vegetables with soy bean curd, mushroom, kailan,
steamed rice

or

ITALIAN CUISINE- GRILLED BEEF SHORT RIBS IN ITALIAN HERBS
tomato, zucchini, eggplant, anna potato, marsala sauce

Assorted bread served with butter

corn and multi grain bread, french roll



flaxseed bread

Dessert

SWISS CHOCOLATE CAKE or Häagen-Dazs ice cream

FRESH FRUITS OF THE SEASON

Japanese cuisine

Assorted japanese delicacies

deep fried green bell pepper with prawn mousse, chilled turtle terrine
smoked salmon with egg yolk roll, deep fried lotus root, waxberry
cuttlefish, winter melon with bonito vinegar
simmered mushroom, soy bean curd roll

Main course

ROASTED PORK TENDERLOIN WITH YUZU SOY SAUCE
steamed rice, pickled vegetables, miso soup

Dessert

JAPANESE SWEET or Häagen-Dazs ice cream

FRESH FRUITS OF THE SEASON

红豆食府 a special design by Shanghai Shanghai



“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