

東京 — 台北

華風洋食匯粹

前菜

鮭魚鮮貝起司塔襯香柚鴨甫

沙拉

田園沙拉佐千島醬

主菜

川味干燒海鮮佐米飯

或

干蔥紅酒醬菲力牛排

甜點

皇家奶酪佐芒果醬

時鮮水果

和風本膳料理

第一道餐

先付

鱸魚昆布襯梅凍及鰻魚玉子卷

第二道餐

和風集錦

日式前菜/醋物/煮物

主菜

若雞味噌燒

白飯 漬物 味噌湯

和菓子 時鮮水果

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「網上選餐」服務，預約您的空中美饌。

www.china-airlines.com

東京 — 台北

グルメチョイス

前菜

魚介とリコッタチーズのタルタル、鴨肉のロースト柚子風味

サラダ

新鮮グリーンサラダ

新鮮グリーンサラダ、サウザンドアイランドドレッシング

メインディッシュ

海鮮チリソース炒め、御飯

又は

牛フィレ肉のグリル シャロット赤ワインソース 季節の野菜

デザート

パンナコッタ マンゴーソース

季節の果物

和風本膳料理

一之膳

先付

スズキ昆布メ 梅肉ゼリー、う巻玉子

二之膳

前菜取り合わせ

八寸/小鉢/煮物

メインディッシュ

若鶏味噌焼き

御飯 季節の香の物 味噌汁

和菓子 季節の新鮮果物

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E-メニューへのご登録にて承ります。

www.china-airlines.com

Tokyo — Taipei

Modern Gourmet

Appetizer

Salmon, scallop and ricotta cheese tartar with yuzu flavor roasted duck

Salad

Garden salad with Thousand Island dressing

Main Course

Fried seafood with spicy tomato sauce and steamed rice
or

Grilled beef fillet with basil crust, shallot red wine sauce

Dessert

Panna cotta with mango sauce

Fresh fruits of the season

Japanese Cuisine

First Course

Marinated seabass with plum jelly and eel egg roll

Second Course

Assorted Japanese delicacies
Hassun/Kobachi/Nimono

Main Course

Roasted chicken miso yaki
Steamed rice, Pickled vegetables, Miso soup

Japanese sweet, Fresh fruits of the season

Please accept our apology if your choice of meal is not available.
You are invited to visit the e-Menu system to pre-order your meal online at
www.china-airlines.com