

台北 — 名古屋

華風洋食匯粹

前菜

燻鮭魚鴨胸沙拉佐香橙油醋醬

主菜

XO醬海鮮佐菜飯

或

香煎牛小排佐迷迭香紅酒醬

精選麵包佐奶油



酒釀桂圓麵包、義式香腸洋蔥麵包、雜糧葡萄麵包

精選甜點水果盤

和風本膳料理

和風集錦

日式前菜/小盅/田樂煮物

主菜

紅甘味噌燒

白飯 漬物 味噌湯

和菓子 時鮮水果



「酒釀桂圓麵包」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 — 名古屋

グルメチョイス

アペタイザー

スモークサーモン、鴨肉のスライスと新鮮サラダ
オレンジビネガードレッシング

メインディッシュ

魚介のXO醤炒め、翡翠御飯

又は

牛ショートリブのパンフライ 香草赤ワインソース

パン各種とバター



赤ワイン風味ラウゲンブレッド、サラミオニオンブレッド
、マルチグレイン・レーズンブレッド

スイーツと果物の盛り合わせ

和風本膳料理

前菜取り合わせ

八寸/小鉢/煮物

メインディッシュ

平政の味噌焼き

御飯 香の物 味噌汁

和菓子 季節の果物



赤ワイン風味ラウゲンブレッドは呉宝春さんの作品

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 — Nagoya

Modern Gourmet

Appetizer

Smoked salmon rose and duck slice salad, orange vinegar dressing

Main Course

Sitr-fried seafood in XO sauce with jade rice

or

Pan-fried short rib with rosemary red wine sauce

Assorted bread with butter



Longan bread mix with red wine, Salami and onion bread,
Multi grain and raisin bread,

Combination of dessert and fruits

Japanese Cuisine

Assorted Japanese delicacies

Hassun / Kobachi / Nimono

Main Course

Roasty Amberjack with miso sauce

Japanese sweet, Fresh fruits of the season



“ Longan bread mix with red wine “ 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