

台北 — 東京 中華風味美食

前菜

中式精饌冷盤

湯品

冬瓜薏仁燉鴨湯

主菜

雙菇燉鮑貝 酒釀白汁雞

季節時蔬 絲苗米飯

甜點

紅棗雪耳薏仁露

季節精選鮮果

西式套餐

前菜

龍蝦燻鴨塔

沙拉

田園沙拉

千島醬 或 香橙油醋汁

主菜

蛋蒜醬菲力牛排襯蔥花洋芋餅及時蔬

精選麵包佐奶油

 酒釀桂圓麵包、塔香起士麵包
義腸洋蔥麵包、橄欖裸麥麵包、大蒜麵包

甜點

麻糬起士蛋糕 或 Häagen-Dazs冰淇淋

季節精選鮮果

懷石風味料理

第一道餐

日式前菜/小鉢/吸物

和風集錦 炙烤明太子 松茸清湯

第二道餐

刺身/醋物/煮物

時鮮生魚片 日式文蛤凍煮 胡麻醋干貝

主菜

牛小排南部燒

白飯 漬物 味噌湯

和菓子 季節精選鮮果



「酒釀桂圓麵包」及「塔香起士麵包」為吳寶春師傅技術指導

本班次提供十穀米飯供您選用。
歡迎使用「預選餐點」服務，預約您的空中美饌。

www.china-airlines.com

台北 — 東京

特撰中華

前菜

前菜盛り合わせ

スープ

鴨と筍入り冬瓜の中華スープ

主菜

茸と帆立の鮑ソース、鶏肉酒釀ソース
季節の野菜、御飯

デザート

紅ナツメのデザートスープ

季節の新鮮果物

特選洋食

アペタイザー

スモークダックとロブスターサラダ

サラダ

ガーデンサラダ
サウザンドアイランドドレッシング
オレンジビネガードレッシング

メインディッシュ

牛テンダーロインのマッシュルームソース

パン各種とバター

赤ワイン風味ラウゲンブレッド・バジルフレンチブレッド
サラミ入りオニオンブレッド・オリーブライ麦ロール・
ガーリックブレッド

デザート

ミックスベリーチーズライスケーキ 又は Häagen-Dazs ice cream

季節の新鮮果物

懐石風料理

一之膳

和風前菜/小鉢/吸物
特選和風前菜、炙り明太子松茸のお吸い物

二之膳

刺身/醋物/煮物
お刺身盛り合わせ、蛤の煮凍り、帆立とイクラの酢の物

メインディッシュ

牛肉南部焼き
御飯 香の物 味噌汁

和菓子 季節の新鮮果物



赤ワイン風味ラウゲンブレッドとバジルフレンチブレッドパンは
呉宝春さんの作品

ご希望によって、ヘルシーな十穀米もご選択頂けます。
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 – Tokyo

Chinese Cuisine

Starter

Assorted Chinese appetizer

Soup

Steamed duck with bamboo shoot and winter melon soup

Main Course

Baked mushroom and abalone scallop,
Deep fried chicken roll with wine ferment sauce,
Seasonal vegetables, steamed rice

Dessert

Red date and fungus sweet soup

Fresh fruits of the season

Western Cuisine

Appetizer

Smoked duck and lobster salad tartar

Salad

Garden salad
with Thousand Island dressing or orange vinegar dressing

Main Course

Beef tenderloin in bake garlic bearnaise and shallot mushroom
sauce

Assorted bread with butter

Longan bread mixed with red wine, basil cheese French bread
Salmon and onion bread, olive rye roll, Garlic bread

Dessert

Mixed berry cheese rice cake or Häagen-Dazs ice cream

Fresh fruits of the season

Kaiseki Style Japanese Cuisine

First Course

Hassun / Kobachi / Clear soup
Japanese gourmet platter
Mentaiko-yaki
Matsutake clear soup

Second Course

Cold dish / Simmered dish / Vinegar dish
Sashimi selections
Clam terrine
Scallop and salmon roe with black sesame vinaigrette

Main Course

Short rib beef nanbu-yaki
Steamed rice, Pickled vegetables, Miso soup
Japanese sweet, Fresh fruits of the season

CHINA PACIFIC
CATERING SERVICES

華航空廚公司

CHINA PACIFIC
CATERING SERVICES

華航空廚公司

“Longan bread mix with red wine” “Basil cheese French bread”
are special designed by Master Wu Pao-Chun.

Healthy grain mix are available on request
You are invited to visit our e-Menu to pre-order your meal online at
www.china-airlines.com