

## 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](http://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](http://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

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  
Salami 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  
Maitaikoyaki  
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 nanboyaki

Steamed rice, Pickled vegetables, Miso soup

Japanese sweet, Fresh fruits of the season



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



“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](http://www.china-airlines.com)

## 東京 — 檀香山 晚餐菜單

### 前菜

蕃紅花鮮干貝襯蝦醬

### 湯品

珠蔥磨菇濃湯

### 沙拉

田園沙拉

香料油醋醬 或 和風柚子醋

### 主菜

上湯醬爆龍蝦球佐菜飯

或

起司犢牛菲力襯松露醬

或

香柚鱈魚排佐米飯及時蔬

### 精選麵包佐奶油

帕瑪森起士麵包，黑橄欖麵包，五穀雜糧麵包，麻花餐包

### 甜點

栗子蛋糕佐 或 Häagen-Dazs冰淇淋

### 時鮮水果盤

歡迎使用「網上選餐」服務，預約您的空中美饌。

[www.china-airlines.com](http://www.china-airlines.com)

東京 — 檀香山  
空中點心

精選中式點心

或

日式壽司集錦

或

特選西式輕食

味噌湯

時鮮水果

飲料

各式果汁

咖啡

綠茶

烏龍茶

紅茶

## 東京 — ホノルル ディナーメニュー

### アペタイザー

ホタテのサフラン風味のグリル、アメリカーナソース添え

### スープ

茸のクリームスープ

### サラダ

ガーデンサラダ

オイルとヴィネガードレッシング、又は柚子しょうゆドレッシング

### メインディッシュ

ロブスターの炒め物、上湯ソース、ジェイドライス

又は

仔牛ヒレ肉のスカモルツァチーズのせ、

マルサラ・トリフソース

又は

鱈の焼物と煮エビの柚子餡かけ、ご飯とお野菜

### パン各種とバター

パルメザンロール、オリーブロール、グラナリーロール、

ツイストロール

### デザート

マロンケーキ 又は Häagen-Dazs ice cream

### 季節の新鮮果物

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](http://www.china-airlines.com)

東京 — ホノルル  
軽食

中華点心

又は

お寿司

又は

セイボリー・スナック

お味噌汁

季節の新鮮果物

お飲み物

ジュース各種

コーヒー

緑茶

ウーロン茶

紅茶

## Tokyo — Honolulu Dinner Menu

### Appetizer

Grilled saffron scallop with American sauce

### Soup

Mushroom cream soup with chive

### Salad

Garden salad

Oil and vinegar dressing or yuzu soy dressing

### Main Course

Stir-fried lobster in Shan-tan sauce with jade rice

or

Seared veal fillet with Scarmoza cheese in marsala truffle  
sauce

or

Grilled cod in yuzu sauce with steamed rice and vegetables

### Assorted bread with butter

Parmesan roll, olive roll, granary roll, twist roll

### Dessert

Marron cake or Häagen-Dazs ice cream

### Fresh fruits of the season

You are invited to visit the e-Menu system to pre-order your meal online at  
[www.china-airlines.com](http://www.china-airlines.com).

## Tokyo — Honolulu Snack

Chinese dim-sum selection

or

Sushi platter

or

Savory Snack

Miso soup

Fresh fruits of the season

Drinks

Variety choice of juice

Fresh brewed coffee

Green tea

Oolong tea

Black tea