

welcome aboard

Thank you for choosing United. Today we are pleased to present you with a menu featuring the freshest seasonal products. We offer full course and lighter options according to the time of day.

To complement your meal, we invite you to pair each course with a wine selected by Doug Frost, one of only three experts in the world to have earned the distinction of being a Master of Wine and a Master Sommelier.

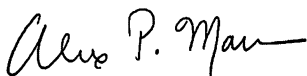
Enjoy!

ご搭乗ありがとうございます

ユナイテッド航空をご利用いただき、誠にありがとうございます。本日は、新鮮な季節の素材を使った最高のメニューをご用意しております。フルコースのお食事や時間に合わせた軽食のオプションをお持ちいたします。

お客様のお食事をより一層引き立てるよう、それぞれのコース料理に合わせてダグ・フロスト氏が厳選した最高級ワインをご用意いたしました。フロスト氏はマスター・オブ・ワインとマスター・ソムリエの両タイトルを授与された世界でも三人しかいないワイン専門家の一人です。

機内でのお食事をお楽しみください！



ALEXANDRIA P. MARREN

Senior Vice President,
Onboard Service

to begin

LEMON SHRIMP AND SMOKED DUCK

Vegetable sushi and pickled ginger

FRESH SEASONAL GREENS

Creamy Peppercorn or Yuzu Vinaigrette

main course

PAN-SEARED FILET MIGNON WITH BÉARNAISE SAUCE

Pan-fried potato and sweet potato, broccoli with sliced almonds

TROPICAL BARBECUE CHICKEN

Herb basmati rice and green bean, carrot, pepper sauté

WASHOKU ZEN SELECTION

Appetizers of grilled pepper shrimp, grilled duck with burdock-flavored miso, scallop with egg, stuffed shiitake mushroom, simmered vegetable sushi roll, poached shrimp and snapper marinated in rice vinegar and buckwheat soba noodles with simmered eggplant

A main course of marinated broiled sea bass, simmered shimeji mushroom, water chestnut, crab leg, ginkgo nut and gluten flower served with steamed rice and Japanese pickled vegetables

Served with green tea

Items in this meal may contain traces of MSG.

When making reservations on future flights to and from Japan, you may secure the Japanese meal by pre-ordering.

dessert

INTERNATIONAL CHEESE SELECTION

Mimolette Jeune, Gorgonzola

ELI'S PINEAPPLE UPSIDE DOWN CHEESECAKE

With apricot sauce

prior to arrival

CHEDDAR CHEESE OMELETTE WITH OVEN-ROASTED TOMATO SAUCE

Pork link sausages

FRESH SEASONAL FRUIT PLATE

With creamy yogurt

Today's menu features beef from Australia.

We apologize if your choice is not available.

はじめに

レモン風味の海老、スモークダック

野菜寿司、生姜のピクルス

季節の葉野菜

クリーミーな粒胡椒ドレッシング、または柚子ヴィネグレット

メインコース

牛ヒレ肉のステーキ、ベアルネーズソース

スイートポテトとポテトのパンフライ、ブロッコリーにスライスアーモンド

トロピカル風バーベキューチキン

さやいんげん、にんじん、ピーマンのソテー、ハーブ風味のバスマチライス

和食膳

前菜 海老鬼がら焼き、鴨牛蒡味噌

帆立山吹、裏白椎茸、野菜巻き

海老と小鯛の酢の物

蕎麦、翡翠茄子

主菜 すずきの若狭焼き、しめじ煮

くわい、蟹肉、銀杏、花魁

御飯、香の物

緑茶とともに

このお食事の品目の中には化学調味料が微量含まれている場合があります。

次回日本発着便をご利用の際、和食をご希望のお客様には
事前にご予約を承っております。

デザート

世界のチーズセレクション

ミモレットジュンヌ、ゴルゴンゾーラ

ELI'S パイナップル・アップサイドダウンチーズケーキ

アプリコットソース

ご到着の前に

CHEDDAR チーズオムレツ、ローストトマトソース

ポークリンクソーセージ

新鮮なフルーツの盛り合わせ

クリーミーヨーグルト

本日のメニューではオーストラリア産牛肉を使っています。

ご希望に添えない場合もございますのでご了承ください。

FEATURED WINES *The wines served aboard United's flights are chosen in consultation with Doug Frost, columnist and author (On Wine, 2001; Uncorking Wine, 1996). Mr. Frost has been nominated for the prestigious James Beard Foundation Award and is one of only three people in the world to hold both the title of Master Sommelier and Master of Wine. Mr. Frost and United Airlines have taken a truly global perspective in selecting wines for your appreciation and enjoyment. À votre santé!*

Some of these wines may only be available on selected flights.
Your flight attendant will inform you of today's selections.

ワインによっては特定のフライトでのみご用意しております。
本日の特選ワインについては、乗務員よりお知らせいたします。

sparkling wine

DOMAINE CHANDON ÉTOILE BRUT NV NAPA
ドメヌ・シャンドン・エトワール・ブリュット NV ナパ

GLORIA FERRER BLANC DE NOIRS NV CARNEROS
グロリア・フェレ・ブラン・ド・ノワール NV カーネロス

white wine

ISONG WINERY SAUVIGNON BLANC 2008 WESTERN CAPE, SOUTH AFRICA
アイソン・ワイナリー・ソーヴィニヨン・ブラン 2008 ウェスタン・ケープ、
サウス・アフリカ

HAYMAN & HILL RESERVE CHARDONNAY 2006 RUSSIAN RIVER VALLEY
ヘイマン & ヒル・リザーブ・シャルドネ 2006 ロシアン・リヴァー・ヴァレー

TRAPICHE OAK CASK CHARDONNAY 2008 MENDOZA
トラピチェ・オーク・カスク・シャルドネ 2008 メンドーサ

red wine

**LUCAS & LEWELLEN VINEYARDS "QUEEN OF HEARTS" PINOT NOIR 2007
SANTA BARBARA COUNTY**

ルーカス & ルウェラン・ヴィンヤーズ「クイーン・オブ・ハーツ」
ピノ・ノワール 2007 サンタ・バーバラ・カウンティ

MASTERPEACE SHIRAZ 2007 SOUTHEASTERN AUSTRALIA
マスターピース・シラーズ 2007 サウスイースタン・オーストラリア

TRAPICHE OAK CASK CABERNET SAUVIGNON 2007 MENDOZA
トラピチェ・オーク・カスク・カベルネ・ソーヴィニヨン 2007 メンドーサ

sake

GEKKEIKAN SAKE IS AVAILABLE ON FLIGHTS TO AND FROM JAPAN.
日本発着便には、日本酒をご用意しております。

beverages

Sandeman Founders Reserve Porto
will be offered during the main meal's dessert.
デザートとともに Sandeman Founders Reserve Porto を
お楽しみください。

STARBUCKS® coffee will be available throughout the flight.