

## À la carte dining

Experience fine dining whenever the mood takes you.  
Create your own menu from our range of gourmet dishes  
inspired by the region. Enjoy with our complimentary champagne,  
fine wine, spirits, beer, cocktails and soft drinks.

## ア・ラ・カルト

気分のおもむくまま、いつでも最高級のお食事をお楽しみいただけます。  
その土地の特色を生かしたグルメメニューからお好みの  
料理をお選びください。シャンパン、高級ワイン、スピリット、  
ビール、カクテル、各種ソフトドリンクは無料でお楽しみいただけます。

### ♡ Healthier meals

Look out for our healthier meal option. Our chefs have created dishes that contain lean protein, fibre and healthy fats, and have less salt, sugar and saturated or trans fats.

### ♡ ヘルシーな料理

当機ではヘルシーな料理をご用意しております。塩、砂糖、  
飽和脂肪やトランス脂肪の使用を控えめにした、低脂肪のたんぱく質、  
食物繊維、体に良い脂肪が含まれる料理をお楽しみいただけます。

All our meals are halal.

当機の食事はすべてハラルです。

## Juice

Orange, pineapple, apple, mango, tomato

## Mocktails

### Virgin Mary

Made with spicy Big Tom tomato juice or tailored to request

### Orange Fizz

A rejuvenating mocktail of freshly squeezed orange juice and ginger ale

### Virgin Cucumber Gimlet

A refreshing mocktail with cucumber and lime

### Apple Spritzer

Apple juice topped up with soda, for any time of the day

### Virgin Mojito

Muddled fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

## Soft drinks

Cola and diet cola

Lemonade

Ginger ale

Soda water

Tonic water

Still and sparkling water

## Hot drinks

### Tea

Ceylon, chamomile, Moroccan mint, Earl Grey,

Japanese sencha or green

### Coffee

Freshly brewed, espresso, cappuccino or decaffeinated

## ジュース

オレンジ、パインアップル、アップル、マンゴー、トマト

## ノンアルコール カクテル

### ヴァージン マリー

スパイシーなビッグ トム トマト ジュース、  
またはお好みに応じた味付けでお作りします

### オレンジ フィズ

搾りたてのオレンジ ジュースとジンジャー エールを混ぜた、  
さっぱりとしたノンアルコール カクテル

### ヴァージン キューカンバー ギムレット

キュウリとライム ジュースを混ぜた、  
すっきりとした味わいのノンアルコール カクテル

### アップル スプリッツアー

アップル ジュースにソーダを注いだノンアルコール カクテルで、  
どの時間帯に飲むのもぴったりです

### ヴァージン モヒート

フレッシュ ライム、ミントと砂糖を混ぜ合わせ、  
ソーダを少量注いだノンアルコール カクテル

## ソフト ドリンク

コーラ、ダイエット コーラ

レモネード

ジンジャー エール

ソーダ水

トニック ウォーター

ミネラル ウォーター、炭酸水

## 温かい飲み物

### お茶

セイロン、カモミール、モロッコ ミント、  
アールグレイ、煎茶、緑茶

### コーヒー

淹れたてのエスプレッソ、カプチーノ、  
またはカフェイン抜きコーヒー

## Cocktails

### Bloody Mary

Belvedere vodka spiced up with Big Tom tomato juice or tailored to request

### Classic Champagne Cocktail

Champagne with sugar, Hennessy X.O, Angostura bitters, a slice of orange and a cherry

### Aperol Spritz

A traditional and refreshing Italian aperitif, enjoyable any time of the day

### Kir Royale

The classic French aperitif of champagne with a splash of crème de cassis

### Cosmopolitan

Belvedere vodka paired with Cointreau, fresh lime and cranberry juice

### Manhattan (dry, perfect or sweet)

A laid-back blend of Woodford Reserve bourbon, Angostura bitters and vermouth

### Classic Martini

Sipsmith London Dry Gin with a hint of Martini Extra Dry, garnished with an olive

### Breakfast Martini

Sipsmith London Dry Gin with marmalade, shaken with Cointreau, orange and lemon juice

### Espresso Martini

Belvedere vodka boosted by Tia Maria and a shot of espresso

### Mojito

Bacardi rum muddled with fresh lime, mint and sugar topped with a splash of soda

### Old Fashioned

Woodford Reserve bourbon with a dash of bitters, slice of orange and a cherry

### Negroni

Sipsmith London Dry Gin on the rocks with Martini Rosso and Campari

## Beer

Heineken, Stella Artois, Tiger, Leffe Blond or Asahi

## Sake

Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai

## Wine

We regularly change our selection of wines, champagne and port to bring you vintages that complement the flavours of our menu. Ask for our wine list to see the choices you can enjoy on today's flight.

## カクテル

### ブラッディ マリー

ベルヴェデール ウオッカとスパイシーなビッグ トム トマト ジュース、  
またはお好みに応じた味付けでお作りします

### クラシック シャンパン カクテル

シャンパンに砂糖、ヘネシー X.O.、アンゴスチュラ ビターズを注ぎ、  
オレンジのスライスとチェリーを添えたカクテル

### アペロール スプリッツ

どの時間帯でもお楽しみいただけます、イタリア発の伝統的で爽やかな食前酒です

### キール ロワイヤル

シャンパンにクレーム ド カシスを少量注いだフランスの伝統的な食前酒です

### コスモポリタン

ベルヴェデール ウオッカとコアントローを合わせたものに、  
フレッシュ ライム ジュースとクランベリー ジュースを注ぎます

### マンハッタン (ドライ、パーエクト、

またはスイートからお選びいただけます)

ウッドフォード リザーブ バーボン、

アンゴスチュラ ビターズとベルモットを混ぜたおおらかな味わいのカクテル

### クラシック マティーニ

シップスミス ロンドン ドライ ジンにマルティーニ  
エクストラ ドライを少量注いで混ぜ、オリーブを添えます

### ブレックファスト マティーニ

シップスミス ロンドン ドライ ジンにマーマレードとコアントロー、  
オレンジ ジュースとレモン ジュースを注いでシェイクします

### エスプレッソ マティーニ

ベルヴェデール ウオッカにティア マリアとエスプレッソのショット  
を混せて味わいを強めています

### モヒート

バカルディ ラムにフレッシュ ライムとミント、砂糖を混ぜ合わせ、  
少量のソーダを注いだカクテル

### オールド ファッションド

ウッドフォード リザーブ バーボンに少量のビターズを混ぜ、  
オレンジのスライスとチェリーを添えたカクテル

### ネグローニ

シップスミス ロンドン ドライ ジンにマルティーニ  
ロッソとカンパリを合わせ、ロックで飲むカクテル

## ビール

ハイネケン、ステラ アルトワ、タイガー、レフ ブロンド、アサヒ

## 酒

南部美人特別純米

## ワイン

ワイン、シャンパン、ポートワインのセレクションは定期的に変更し、  
メニューの味に合うようなワインをお客様にお出しできるようにしています。  
本日のフライトでご用意しているワインについては、  
ワインリストをご覧ください。

## Aperitifs and digestifs

Campari, Cointreau, Drambuie, Amarula Cream and Tia Maria

## Spirits

**Chivas Regal Royal Salute 21 year old Scotch whisky**

Launched to commemorate the coronation of Queen Elizabeth II, this rare and aged whisky is blended to be gentle and harmonious

**Johnnie Walker Blue Label Scotch whisky**

This rich and smoky whisky is hand-picked, just one from 10,000 casks

**The Dalmore King Alexander III single malt Scotch whisky**

A robust and formidable whisky, this unique six-cask finish showcases the result of extended maturation in an artful combination of woods

**Woodford Reserve bourbon whiskey**

This smooth small-batch super premium bourbon is handcrafted in the heart of Kentucky

**Hennessy Paradis**

Refined, elegant and unique, Paradis is an extremely rare blend of over 100 eaux-de-vies, and a graceful and precious premium cognac

**Tesseron Cognac Lot 29 XO Exception**

This unique blend of legendary Grande Champagne cognacs has been lovingly aged for at least three generations

**Ron Zacapa XO rum**

An ultra-premium, sweet and spicy dark rum, Ron Zacapa XO is produced in the highlands of Guatemala

**Bacardi Superior rum**

The original silver rum has been one of the world's most popular spirits for decades

**Russian Standard Imperia vodka**

A pristine Russian vodka, layer-filtered through quartz crystal from the Ural Mountains

**Belvedere vodka**

Belvedere is quadruple distilled using only the finest Polish Dankowskie rye

**Star of Bombay gin**

Slowly distilled for a more intense flavour, Star of Bombay contains 12 distinctly fragrant botanicals

**Sipsmith gin**

Bold, complex and aromatic, this super small-batch, artisanal gin has a dry and fresh finish

## 食前酒、食後酒

カンパリ、コアントロー、ドランブイ、アマルーラ クリーム、ティア マリア

### スピリット

シーバス リーガル ロイヤル サルート 21年スコッチ ウィスキー  
エリザベス女王2世の戴冠式を記念して造られた、  
貴重で熟成されたこのウィスキーは、  
なめらかで調和のとれた味わいをもたらすようにブレンドされています

ジョニー ウォーカー ブルーラベル スコッチ ウィスキー  
芳醇でスマーキーな味わいのこのウィスキーは、厳選され、  
1万の樽から1つしか造られません

ダルモア キング アレキサンダー3世 シングルモルト  
スコッチ ウィスキー  
大変な手間がかけられたこの芳醇なウィスキーは、  
ユニークな6種類の樽を使って造られており、  
芸術的とも言える木材樽の組み合わせがその味に反映されています

ウッドフォード リザーブ バーボン ウィスキー  
少量生産のこの超希少なバーボンは、  
ケンタッキー州の中心部で手作りされています

ヘネシー パラディ  
上品で洗練され、ユニークなヘネシー パラディは、  
100種類を超えるオード ヴィー (ブランデー) と、  
優雅な高級コニャックをブレンドした、きわめて希少な蒸留酒です

テセロン コニャック ロット 29 XO エクセプション  
伝説的なグランドシャンパニュ コニャックを独自にブレンドしたこの  
蒸留酒は、少なくとも3世代分にわたって大事に熟成されています

ロン サカパ XO ラム  
超高級で甘くスパイシーなダーク ラムであるロン サカパ XO ラムは、  
グアテマラの高地で生産されています

バカルディ スペリオール ラム  
このオリジナルのシルバー ラムは、何十年にもわたり世界で最も人気のある  
スピリットの1つとして愛され続けています

ロシアン スタンダード インペリア ウオッカ  
ウラル山脈の何層もの水晶フィルターを濾してできた、  
ロシア産の純粋なウォッカです

ベルヴェデール ウオッカ  
ベルヴェデールは、ポーランドの最も上質なダンコフスキーライ麦のみを使用して、4回蒸留されて造られています

スター オブ ボンベイ ジン  
スター オブ ボンベイは、香り高い12種類の異なる植物を使用して、  
ゆっくり蒸留することでより強い味わいを引き出しています

シップスミス ジン  
大胆かつ複雑で香りの良い、職人技によるこの超少量生産のジンは、  
ドライでフレッシュな後味があります

## Western breakfast

Fresh juice

Orange juice

Grapefruit juice

Strawberry, watermelon and mint detox drink

Banana, pear and pineapple smoothie

Main course

Gingerbread french toast

With raspberry compote, cinnamon poached apple and lemon curd butter

Tamagoyaki crêpe

Grilled crêpe filled with Japanese omelette,  
served with pumpkin rösti and confit tomatoes

Continental cold plate

Sliced grilled chicken, roasted beef, cheddar and feta, served with olives

Breakfast cereal

Choice of cornflakes or Brookfarm muesli

Breakfast is served with freshly baked bread, toast, pastries, fresh fruit and yoghurt

## Japanese breakfast

Kaiseki meal tray

Seasonal delicacies in kobachi bowls

Firm tofu with shimeji mushrooms, shishito pepper and ginan sauce

Salmon with ponzu jelly, cucumber and radish

Dainomono main dish

Roasted flounder, hajikami ginger and fried gingko nuts with ginan sauce,  
served with pickles

Gohan, misoshiru

Steamed rice with miso soup

Seasonal fruit

## 朝食（洋風）

フレッシュ ジュース

オレンジ ジュース

グレープフルーツ ジュース

イチゴ、スイカ、ミントのデトックス ドリンク

バナナ、梨、パイナップルのスムージー

メインコース

ジンジャーブレッド フレンチ トースト

ラズベリー コンポート、シナモン ポーチド アップル、

レモン カード バター添え

玉子焼きクレープ

日本式オムレツを組み合わせた焼きクレープ、

かぼちゃのレシュティとトマトコンフィ添え

ヨーロッパ風の冷製料理

スライスしたグリルド チキン、ロースト ビーフ、

chedar チーズとフェタ チーズ、オリーブを添えて

ご朝食のシリアル

コーンフレークまたはブルックファームミューズリー

朝食には焼きたてのロール、トースト、  
ペストリー、フルーツとヨーグルトをお出しします。

## 朝食（和風）

懷石膳

季節の小鉢

しめじとしし唐を添えた木綿豆腐の銀餡掛け

サーモンのポン酢ジュレがけ、胡瓜と大根を添えて

台の物

ヒラメのロースト、はじかみ生姜、揚げ銀杏、

銀杏ソース添え漬物

御飯、味噌汁

季節のフルーツ

## Appetisers

### Caviar

Presented with a traditional selection of finely chopped onion, grated egg, sour cream and lemon, served with melba toast and blinis

### French onion soup

Served with a gruyère croûton

### Traditional Arabic mezze

A spread of local savoury dishes including houmous, tabouleh, baba ghanouj, marinated prawns, stuffed vine leaves, green bean salad, feta with herbs, spinach fatayer and cheese fatayer

### Prawn salad

With tomato and ginger vinaigrette

### Tandoori chicken salad

With pappadam crisps and mango

### Salad

Seasonal leaves served with your choice of toppings and dressing

## Kaiseki service

A multi-course traditional Japanese meal, reflecting the current season

### Seasonal delicacies in kobachi bowls

Swordfish and salmon tataki with seaweed salad

Yuzu tofu with umedashi jelly, salmon roe, soy sauce and wasabi

Smoked duck with teriyaki sauce

### Dainomono main dish

Teriyaki chicken with shirataki, taro and simmered seasonal vegetables

### Gohan, tomewan

Miso soup served with rice and pickles

### Wagashi

Japanese sweet

## 前菜

### キャビア

メルバ トーストとプリンツとともに、付け合せをたまねぎのみじん切り、卵のすりおろし、サワークリームとレモンからお選びいただけます

### フレンチ オニオン スープ グリュイエールのクルトンを添えて

### 伝統的なアラブ料理、メッゼ

ハモス、タブーラ、ババガヌーシュ、えびのマリネ、ブドウの葉の詰め物、サヤインゲンのサラダ、フェタチーズとハーブ、ほうれん草のファティールとチーズのファティールなどを含む、幅広い、アラブ独特の風味のある料理

### エビのサラダ トマトとショウガのビネグレットソースを添えて

### タンドリー チキン サラダ カリカリのパパダムとマンゴーを添えて

### サラダ

季節の葉物にお好みのトッピングとドレッシングを添えて

## 懐石コース

季節の食材を使った品々をご堪能いただける和食のコース

### 季節の小鉢

めかじきと鮭のたたきをワカメサラダとともに  
ゆず豆腐の梅だしジュレ、いくら、醤油、ワサビ  
鴨の燻製の照り焼きソースがけ

### 台の物

鶏肉の照り焼きにしらたき、里芋、季節の野菜の煮物を添えて

### 御飯、止め椀 炊き込み御飯、味噌汁、香の物

### 和菓子

## Main course

### Coconut braised beef short ribs

With star anise and ginger, served with creamed potato and sautéed Asian greens

### Roasted chicken with thyme

Served with fingerling potatoes, sautéed spinach and chicken jus lié

### ♡ Roasted salmon

With puy lentil salad, sauce vierge and seasonal vegetables

### Pumpkin penne

Pasta with roasted pumpkin sauce and sautéed spinach,  
topped with parmesan pangrattato

## Side dishes

Mashed potatoes

Steamed vegetables

Sautéed spinach

Saffron rice

All our meals are served with freshly baked and toasted bread

## Dessert

### Orange, almond and cardamom cake

Served with orange jelly, crème fraîche and seasonal berries

### Espresso mascarpone crème

With sour cherry compote

### Seasonal fruit

An assortment of fresh cut fruit

### Cheese board

A carefully chosen assortment of fine boutique cheeses from around the world,  
served with crackers and accompaniments

Instant cup noodles are available at any time

## メインコース

牛バラ肉のココナッツ煮  
トウシキミ、生姜添え、  
クリーミー ポテトとアジア野菜のソテーとともに

タイムを添えたローストチキン  
フィンガリング ポテト、ほうれん草のソテーと肉汁のソースを添えて

♡ サーモンのロースト  
レンズ豆のサラダ、ヴァージンソース、季節野菜とともに

かぼちゃのペンネ  
ローストしたかぼちゃのソースとほうれん草のソテーのパスタに、  
パルメザンパングラッタートをあしらって

サイドディッシュ

マッシュポテト  
温野菜  
ほうれん草のソテー  
サフランライス

すべてのお食事に焼きたてのトーストが付きます。

## デザート

オレンジ、アーモンドとカルダモンのケーキ  
オレンジゼリー、クリームフレッシュ、季節のベリーとともに

エスプレッソ マスカルポーネクリーム  
サワーチェリーコンポート添え

季節のフルーツ  
フレッシュカットフルーツ各種

チーズ盛り合わせ  
世界中の高級チーズから厳選したものを、  
クラッカー、付け合わせとともに

お好きな時間にインスタントカップ麺をお持ちいたします

## Words from our chef

Each month, we like to share a little of what's cooking in our minds and ovens. Our dishes change frequently. We're always learning about regional cuisines, new techniques and most importantly, what our customers prefer to find on our menus.

### Kaiseki

Japanese cuisine can be described as having one of the most beautiful connections between food and culture. Take for instance 'kaiseki', a traditional Japanese dinner composed of multiple courses. Etymologically, it is a combination of 'kai' meaning a fold in a kimono, and 'seki' for stone which originated from ancient Zen priests.

It is believed that they cured their hunger pangs with hot stones in towels, showing that tiny 'kaiseki' is enough for such needs.

Kaiseki was originally a vegetarian meal with small portions served during a traditional Japanese tea ceremony and eventually evolved to a meal with meat, fish and vegetables. A typical 'kaiseki' meal will have between six and 15 different courses with elements including the following:

- ‘Sakizuke’ – an appetizer
- ‘Hassun’ – usually one kind of sushi and seasonal side dishes
- ‘Takiawase’ – separately simmered vegetables, tofu, meat or fish
- ‘Futamono’ – soup
- ‘Su-zakana’ – palate cleanser (usually in vinaigrette)
- ‘Hiyashi-bachi’ – lightly cooked summer vegetables
- ‘Shiizakana’ – a hot pot dish
- ‘Gohan’ – a rice dish with seasonal ingredients
- ‘Konomono’ – Japanese pickles
- ‘Mizumono’ – usually seasonal fruit, pastry or ice cream
- ‘Dai-no-mono’ – an elevated dish, usually with fish, rice and side dishes

Many of the kaiseki components are seasonal, presenting more opportunities for the chef to create extraordinary dishes with the available ingredients.

On your flight today, you will find some intricately prepared cha-kaiseki or casual kaiseki sets, all artfully made in Emirates' dedicated Japanese kitchen.

## كل رحلة معلومة من الشيف

يسرنا في طيران الإمارات أن نعطيكم لمحة عن أطباقنا المختلفة شهرياً. وستجدون في كل رحلة معلومة جديدة عن المطابخ العالمية وطرق الطهي الحديثة. والأهم من هذا كله هو أن تجدوا الأطباق المفضلة لديكم في لائحة الطعام.

### كايسيري

يعتبر المطبخ الياباني حلقة الوصل بين الطعام الياباني والثقافة اليابانية. وعلى سبيل المثال وجبة الكايسيري، وهي وجبة العشاء اليابانية التقليدية التي تتكون من عدة أطباق. لغوياً، تنقسم كلمة كايسيري إلى شقين، أولهما كاي ويعني طية في رداء الكيمونو أما الشق الثاني وهو سيري فيعني حجر. ويعود أصل كلمة كايسيري إلى أحد عادات راهبي طائفة الزن الأوائل، حيث يعتقد أنهم تخلبوا على شعورهم بالجوع عن طريق وضع حجر ساخن في منشفة تربط على المعدة. وذلك للدلالة على أن القدر اليسير من طعام الكايسيري يمكن أن يلبي حاجة الإنسان.

وكانت وجبة الكايسيري في الأصل وجبة نباتية تقدم بكميات صغيرة الحجم أثناء حفلات الشاي اليابانية التقليدية، وتطورت بعد ذلك لتضم اللحم، السمك والخضار. وتحتوي وجبة الكايسيري التقليدية على عدد من الأطباق يتراوح من 6 إلى 10 طبق مختلف كما يلي:

#### ساكيزوكو - مقبلات

هاسون - هو عادةً نوع واحد من السوشي مع أطباق موسمية جانبية  
تاكياوسا - خضار، خثارة فول الصويا، لحم أو سمك، كل مطهو على حدة  
فوتابونو - شوربة

سوراكانا - مطهر للفم (يقدم عادةً بصلصة خل)

هياشى باتشى - خضار صيفية مطهوة قليلاً

شيزراكانا - طبق يخنة

جوهان - طبق أرز مع مكونات موسمية

كونومونو - مخللات يابانية

ميزومونو - عادةً فاكهة موسمية، معجنات أو آيس كريم

دلينومونو - عادةً سمك مع أرز وأطباق جانبية

تُحضر العديد من أطباق الكايسيري من مكونات موسمية، مما يتيح الفرصة للطهاة لعمل أفضل الأطباق المميزة. ستجدون على متى رحلتكم اليوم بعضًا من أطباق التشا كايسيري أو أطباق الكايسيري المتنوعة، وجميعها مُحضرة في القسم المخصص للأطباق اليابانية بمطابخ طيران الإمارات.

## الأطباق الرئيسية

### أضلاع لحم بقر

لحم بقر مطهو بجوز الهند مع يانسون وزنجبيل، يقدم مع بطاطس بالكريما وخضار آسيوية سوتيه

### دجاج محمّر بالزعتر الأخضر

يقدم مع بطاطس، سبانخ سوتيه وصلصة دجاج

### ٧ سمك سالمون محمّر

يقدم مع سلطة عدس فرنسي، صلصة فييرج (طماطم، زيت زيتون، ليمون وريحان) وخضار الموسم

### باستا بيني

باستا بصلصة يقطين محمّر مع سبانخ سوتيه، تقدم بجبننة بارميزان

### أطباق جانبية

بطاطس مهروسة

خضار مسلوقة بالبخار

سبانخ سوتيه

أرز بالزعفران

تُقدم جميع الوجبات مع خبز طازج وخبز محمص

## الحلويات

### كيك بالبرتقال، اللوز والهيل

يقدم مع جيلي بالبرتقال، كريما وتوت الموسم

### حلوى بنكهة القهوة

حلوى بجبننة الماسكاريبوني وقهوة الاسبريسو مع قطع كرز حامض مطهوة

### الفاكهة

تشكيلة من فاكهة الموسم الطازجة

### تشكيلة أجبان عالمية

تقديم مع بسكويت ومقبلات إضافية

نودلز (شعيرية سريعة التحضير) متوفّرة في أي وقت

## المُقبلات

### كافيار

يقدم مع بصل، بيض، كريما حامضة وليمون، مع توست وبانكيلك صغير

### شوربة بصل فرنسيّة

تقديم مع مكعبات خبز محمصة بجبنه غروير

### تشكيلة مازة عربية

تحتوي على حمص، تبولة، بابا غنوج، روبيان، ورق عنب، سلطة فاصوليا  
خضراء، جبنة فيتا بالأعشاب، فطائر بالسبانخ وفطائر بالجبنة

### سلطة روبيان

مع صلصة خل بالطماطم والزنجبيل

### سلطة دجاج تندوري

تقديم مع أقراص عدس مقرومشة ومانجو

### السلطـة

خضار الموسم، تقديم مع مكونات إضافية وصلصة حسب اختيارك

## كايسيري

### تشكيلة أطباق يابانية

### تشكيلة أطباق موسمية

سمك السياف وسمك سالمون محمر مع سلطة أعشاب بحرية  
خثارة فول الصويا بالحمضيات الآسيوية مع جيلي مخلل خوخ  
باباني، بيض سمك سالمون، صلصة صويا وواسابي  
بط مدخن بصلصة ترياهكي (صلصة فول الصويا حلوة)

### داینومونو

دجاج بصلصة ترياهكي (صلصة فول الصويا حلوة) مع

شعيرية بيضاء، قلقاس وخضار مطهوة

### جوهان، توميوان

شوربة معجون فول الصويا مع أرز ومخللات

### واجاشـي

حلوي يابانية

## الفطور الغربي

### عصائر طازجة

عصير برتقال

عصير جريب فروت

مشروب صحي محضر من فراولة، بطيخ ونعناع  
كوكتل موز، أجاص وأناناس

### الأطباق الرئيسية

توست فرنسي بالزنجبيل

يقدم مع قطع توت مطهوة، تفاح مسلوق بالقرفة وزبدة مع كاسترد بالليمون

بانكيك محمض محسنو أو ملبيت ياباني

بانكيك محمص محسنو أو ملبيت ياباني، يقدم مع أقراص

بطاطس محممة باليقطين وطماطم مطهوة

مقلبات غربية باردة

تحتوي على شرائح دجاج مشوي، لحم بقر محمى، جبنة شيدر وجبنة فيتا، تقدم مع زيتون

تشكيلة كورن فليكس

كورن فليكس أو مويسلي من بروكفارم

تقديم وجبة الفطور مع خبز طازج، توست، معجنات، فاكهة طازجة ولبن زيادي

## الفطور الياباني

### وجبات يابانية

تشكيلة أطباق موسمية

خثارة فول الصويا مع فطر، فلفل شيشيتو حلو وصلصة صويا.

سمك سالمون مع جيلي بالحمضيات، خيار وفجل

داینومونو

سمك مفلطح محمى، زنجبيل مخلل ومكسرات جينكى و مقلية مع  
صلصة صويا، يقدم مع مخللات

جوهان، ميزوشورو

أرز مسلوق بالبخار مع شوربة معجون فول الصويا

### فاكهة الموسم

## **العصائر**

عصير برتقال، أناناس، تفاح، مانجو وطماطم

### **مُوكتيل**

مشروب فيرجن ماري  
عصير طماطم بيچ توم حار أو حسب الطلب

مشروب برتقال غازى  
مُوكتيل مُحضر من برتقال وجنجر إيل

مشروب خيار  
مُوكتيل مُحضر من خيار ولایم

مشروب تفاح غازى  
عصير تفاح بالصودا، متوفّر في أي وقت خلال اليوم

مشروب موخيتو  
مشروب مُحضر من لایم طازج مع نعناع وسكر بالصودا

## **المشروبات الغازية**

كولا عاديّة وكولا دايت  
مشروب ليمون  
جنجر إيل  
مياه صودا  
مياه تونيك  
مياه معدنيّة ومياه غازية

## **المشروبات الساخنة**

شاي سيلاني، بابونج، شاي مغربي بالنعناع، إيرل جراي، شاي سينشا ياباني أو شاي أخضر  
**الشاي**

قهوة أمريكيّة، اسبريسو، كابتشينو أو قهوة بدون كافيين  
**القهوة**

# لائحة الأكارت

استمتعوا بوجباتنا وقتما شاؤون.  
يسرنا أن نقدم لكم تشكيلة من الوجبات والمشروبات  
التي تشتهر بها المنطقة.

## ٧ وجبة صحية

ندعوكم للاستمتاع بوجباتنا الصحية حيث ي يقوم طهاة طيران الإمارات  
بتحضير أطباق تحتوي على مصادر بروتين قليلة الدهون، ألياف ودهون  
صحية، مع قليل من الملح، السكر والدهون المشبعة أو المتحولة.

جميع الوجبات محضرة حسب الطريقة الإسلامية.