

ONTAINE PRIME



to begin

Simmered chicken, salmon nigiri and vegetable sushi

Soy sauce and sesame gari

Fresh seasonal greens

Honey dijon dill vinaigrette

main course

Savory braised lamb shank with mushrooms and onions

Mashed potatoes with chives and green beans with carrot bâtonnets

Thai chicken curry with pumpkin

Chicken rice and green beans

Grilled salmon shioyaki and shrimp saka-mushi with dengaku miso sauce

Simmered sato-imo, carrot, green beans and Hanagata rice
with white sesame seeds

Please advise the flight attendant if you prefer to have sauce served on the side

dessert

Pear custard tart

We apologize if occasionally your choice is not available.

はじめに

鶏肉煮、鮭握り寿司、野菜巻き寿司

胡麻風味のがり生姜

季節の葉野菜

ディル風味のハニーディジョンヴィネグレット

メインコース

仔羊肉の蒸し煮、マッシュルーム、玉葱

チャイブをちらしたマッシュポテト、さやいんげん、にんじん

タイ風チキンカレー、南瓜

さやいんげん、チキンライス

鮭塩焼きと海老酒蒸し、田楽味噌ソース

里芋、にんじん、さやいんげん

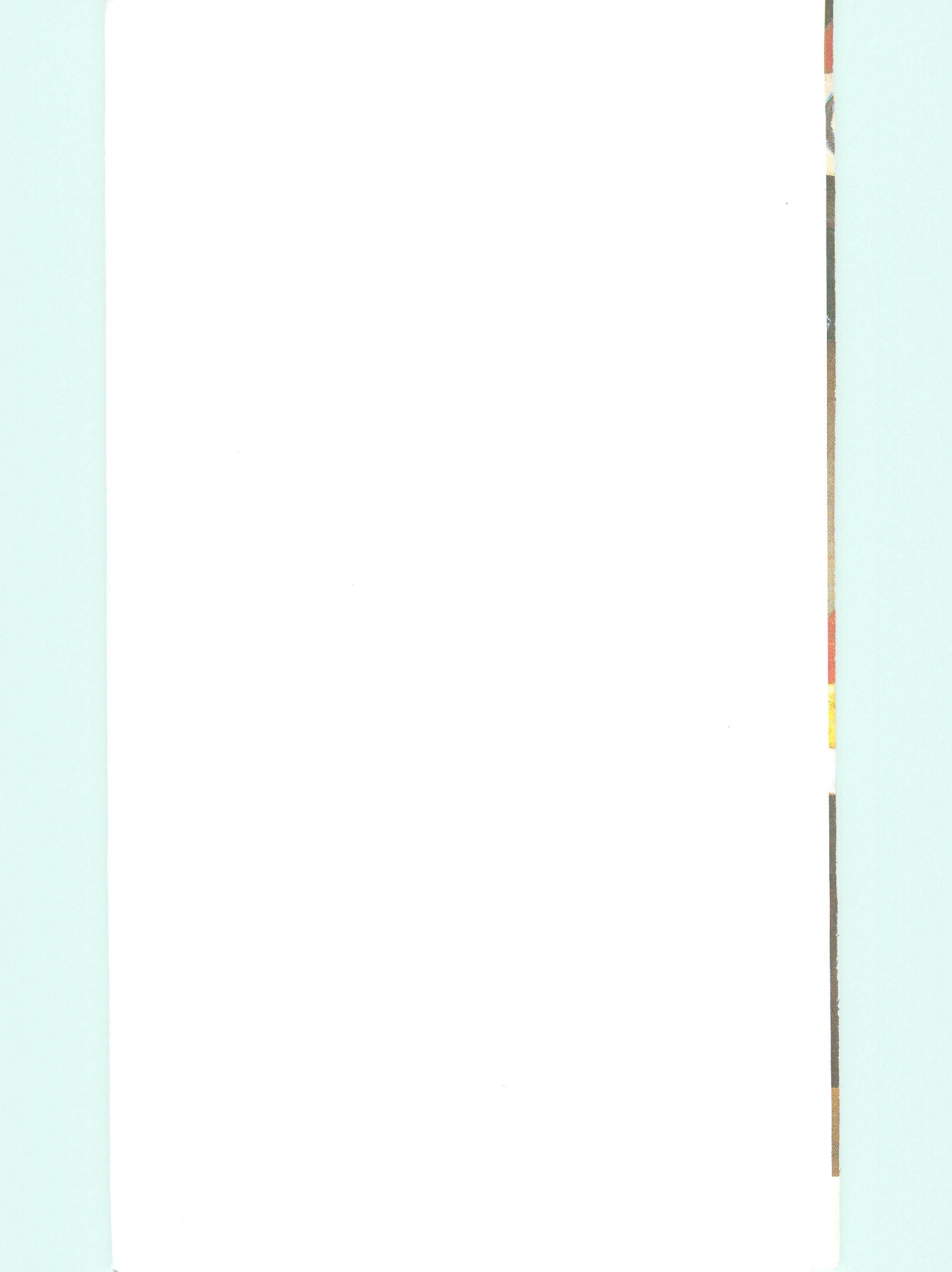
花型ご飯

ソースを別添えにすることをご希望のお客様は乗務員にお申し付けください

デザート

洋梨のカスタードタルト

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。



เริ่มด้วย

ไก่ตุ๋น ข้าวปั้นเหนียวปลาแซลมอน ชูชิผัก
ซอสถั่วเหลือง และซิงคองโรยด้วยงา

สลัดผักสดตามฤดูกาล
น้ำสลัดอันนี้ดีจนคิดวินิเกรตต์

อาหารจานหลัก

ขาแกะตุ๋นพร้อมเห็ดและหัวหอม
มันฝรั่งบด ต้นหอม และถั่วแขก พร้อมแครอทหั่นเป็นเส้น

แกงไก่ใส่ผักทอง
ข้าวใส่ไก่และถั่วแขก

ปลาแซลมอนโรยเกลืออย่าง และกึ่งนึ่งในเตาส้าสาก พร้อมซอสเตงกามุมิโสะ
เผือก แครอท และถั่วแขกต้ม พร้อมข้าวฮานากาตะ
โรยเมล็ดงาขาว

กรุณาแจ้งให้พนักงานบนเครื่องทราบ หากท่านต้องการให้เสิร์ฟซอสแยกต่างหาก

ของหวาน

พายกัสตาร์ดลูกแพร์

เราขอประทานโทษหากบางครั้งสิ่งที่ท่านเลือกไม่มีบริการให้

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!

featured wines

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

Champagne

Billecart Salmon NV Champagne

Billecart Salmon Champagne exhibits remarkable balance between fruitiness and earthiness: nutty, rich and juicy with toast, pear and apple flavors at the very long end.

Laurent Perrier Brut NV Champagne

Laurent Perrier is making some of the most elegant wine in Champagne at this moment; exhibiting balance between fruitiness and earthiness: nutty, rich and juicy, with toast, pear and orange flavors at the end.

White Wine

Selbach-Oster Riesling Kabinett 2004 Bernkasteler Badstube

America's chefs are embracing Riesling for its ability to match up with a wealth of foods. Distinctly fruity but with a surprisingly long and tart finish.

Sauvestre 2004 Chablis

Chardonnays from Burgundy can taste very unlike Californian Chardonnay. Chablis (a subregion of Burgundy) is poised, earthy and tart with orange and green apple aromas.

Van Loveren Chardonnay 2005 Robertson

While California and Australia have become famous for a rich and buttery style of Chardonnay, South Africa tends to be more restrained and balanced.

Geyser Peak Sauvignon Blanc 2004 California

Geyser Peak is a remarkably consistent and successful producer of Sauvignon Blanc; and their wines today remain tangy, rich and mouth-watering with apple, citrus and melon flavors.

Red Wine

Château Haut-Brisey 2001 Médoc Bordeaux Blend

Bordeaux remains the emblem for elegant red wine. Haut-Brisey has crafted a powerful but stylish wine.

Louis Bernard 2004 Côtes du Rhône

With the grapes Grenache and Syrah in the mix, Côtes du Rhône can be quite dense and even complex. The aromas are of raspberries and red cherries, and the flavors are powerful and warm.

Wente Cabernet Sauvignon 2003 Livermore

This is juicy and balanced Cabernet, full of plums, raspberry and spice, and proof that California Cabernet country exists outside of Napa and Sonoma.

Powers Cabernet Sauvignon 2002 Columbia Valley

Washington State's trademark balance between power and elegance with black cherry and black currant flavors.

Beverages

Apéritifs, cocktails, spirits, liqueurs and beer

STARBUCKS® coffee will be available throughout the flight.

002W002 7/06