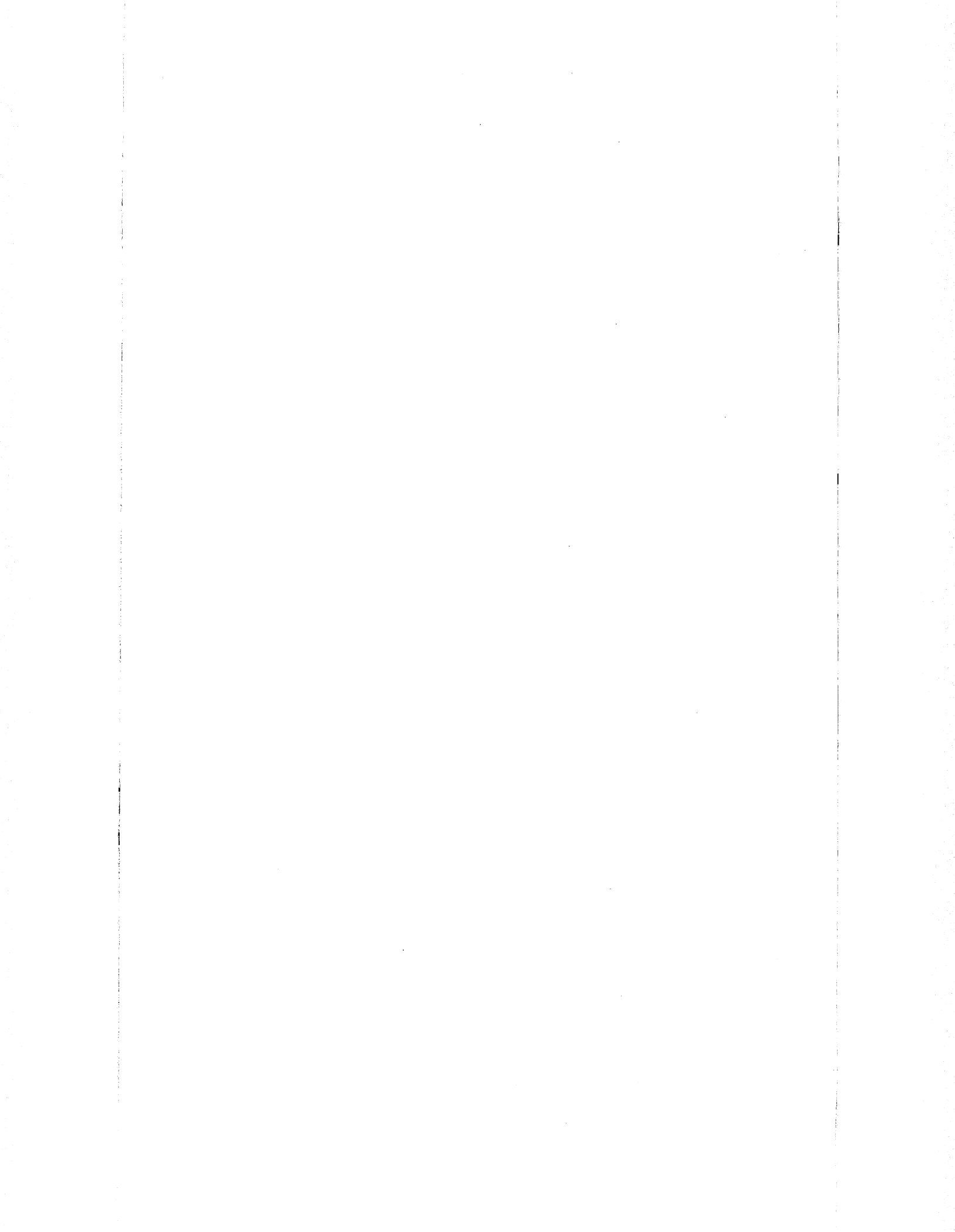


 UNITED FIRST

menu



Welcome aboard your United International flight

We are pleased to present you with appetizing menu selections featuring the freshest seasonal products.

For your preference, we offer full course and lighter options appropriate to the time of day.

To complement your meal, we invite you to pair each course with an exceptional wine hand-picked by renowned "Master Sommelier" and "Master of Wine" Doug Frost, one of only three connoisseurs in the world to earn both prestigious titles. Mr. Frost brings his passion and expertise to United's international wine selection.

Please sit back, relax and enjoy your onboard dining experience.

Thank you for choosing United.

ユナイテッド航空国際線に ご搭乗ありがとうございます

ユナイテッド航空では、新鮮な季節の素材を使った最高のメニューセレクションをご用意してお客様をお迎えいたします。

お客様のご希望によって、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。

お食事をより一層お楽しみいただけるよう、それぞれのコースに合わせて「マスターソムリエ」そして「マスター・オブ・ワイン」でもある有名なダグ・フロスト氏が厳選した最高級ワインをご堪能ください。氏は、両方の名誉あるタイトルを保持する世界でも三人しかいないワイン専門家のひとりです。フロスト氏のワインにかける情熱と専門的な知識が、ユナイテッド航空国際線のワインセレクションに大きく反映しています。

どうぞごゆっくりとおくつろぎになり、機内でのお食事をお楽しみください。

ユナイテッド航空にご搭乗いただき誠にありがとうございます。

はじめに

アペタイザーをお楽しみください：

ゴルゴンゾーラチーズ、ハム、ポテトの温かいコロッケ、マリナラソース
ハワイ風ツナのソテー、ポケソース
ハンガリー風スープ

サラダ

季節の葉野菜、きゅうり、赤ピーマン
温かいコリアンダー風味の海老のソテー
タラゴンクリームドレッシング、またはアジア風シトラストレッシング

メインコース

牛ヒレ肉のステーキ、ローストした椎茸入りクリームソース*

鶏胸肉のマカデミアナッツクラスト、マンゴーライムソース

上記のお料理とともにお好みのものをお選びください：

ハーブ入りパルメザンチーズポテト、ハーブピラフ、またはご飯
アスパラガスとセミドライトマト、またはにんじん、南瓜、ズッキーニの取り合わせ

鮭西京焼き

にんじん、アスパラガス、茸、蓮根、玉葱、そば

幕の内弁当

前菜 二身椎茸、薩摩芋レモン煮、海老百合根
うど梅肉和え、ひじき田舎煮
鱈南蛮漬け、細うどん

主菜 銀むつ道明寺揚げ、しめじ、花麩
高野豆腐含め煮、切り干し大根、花型御飯
緑茶とともに

デザート

お食事の締めくくりに：

Häagen-Dazs. アイスクリームにサンデートッピング
チーズセレクション：グリュイエール、フルムダンベール、ブリー
新鮮なフルーツにパイナップルオレンジクーリ

ご到着の前に

クリームチーズスクランブルエッグ、カナディアンベーコン
オランダーズソース、フルーツアペタイザー
低炭水化物のつけ合わせ

または

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。

次回日本発着便をご利用の際、幕の内弁当をご希望の
お客様には事前にご予約を承っております。

to begin

Join us in a sampling of appetizers:

Hot Gorgonzola cheese, ham and potato croquette with chunky marinara sauce
Seared Hawaiian-style tuna with poke sauce
Goulash soup

Salad

Fresh seasonal greens with cucumber and red bell pepper
Hot sautéed cilantro shrimp
Creamy tarragon or Asian citrus dressing

main course

Pan seared filet mignon with roasted shiitake mushroom cream sauce*

Macadamia nut-crusting breast of chicken with mango lime sauce

The above entrees include your choice of:

Herb Parmesan sautéed new potatoes, herb rice pilaf or steamed rice

Asparagus and semi-dried tomato or a carrot, pumpkin and zucchini medley

Saikyo-yaki salmon with soba sauce

Buckwheat noodles, carrots, asparagus, mushrooms, lotus root and onion

Japanese Obento selection

An appetizer of spicy vinegared horse mackerel,
shrimp with lily root, shiitake mushroom stuffed egg,
simmered sweet potato and udon noodles

A main course of silver cod in soy mirin sauce with shimeji
mushrooms, vegetables, ginkgo nuts and steamed rice

Served with green tea

dessert

To complete your dining experience:

Häagen-Dazs. ice cream with sundae toppings

Cheese selection: Gruyère, Fourme d'Ambert, Brie

Fresh seasonal fruit with pineapple orange coulis

prior to arrival

Cream cheese scrambled eggs on Canadian bacon

Hollandaise sauce with a fresh fruit appetizer

A low carbohydrate alternative

or

Fresh seasonal fruit plate with creamy yogurt

** Today's menu features beef from Australia.*

*When making reservations on future flights to and from Japan,
you may secure the Obento meal service by preordering.*

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. 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。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。

CHAMPAGNE

Deutz Brut 1998 Champagne

ドゥーツ・ブリュット 1998 シャンパーニュ

Roger Pouillon Brut 1997 Champagne

ロジェ・プヨン・ブリュット 1997 シャンパーニュ

WHITE WINE

Château de Davenay Montagny 1er Cru 2003 Burgundy

シャトー・ド・ダヴネ・モンタニー・プルミエ・クリュ 2003 バーガンディ

Maison Hubert Brochard Sancerre Classique 2004 Loire

メゾン・ウベル・ブロシャル・サンセール・クラシック 2004 ロワール

Dry Creek 2003 Fumé Blanc Sonoma

ドライ・クリーク 2003 フュメ・ブラン・ソノマ

Concannon Selected Vineyards 2003 Chardonnay Central Coast

コンキャノン・セレクトィッド・ヴィンヤーズ 2003 シャルドネ・セントラル・コースト

RED WINE

Bouchard Aîné & Fils Monthélie 2002 Bourgogne Pinot Noir

ブシャル・エイネ・エ・フィス・モンテリー 2002 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Maison Champy Beaune Vieilles Vignes 2002 Bourgogne Pinot Noir

メゾン・シャンピー・ボヌ・ヴィエイユ・ヴィニユ 2002 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Wente Vineyards Charles Wetmore 2002 Cabernet Sauvignon

ウェンテ・ヴィンヤーズ・チャールズ・ウェトモア 2002 カベルネ・ソーヴィニヨン

Lyeth Meritage 2002 Sonoma

リース・メリテージ 2002 ソノマ

Gekkeikan Sake Daiginjo is available on flights to and from Japan.

日本発着便には、日本酒大吟醸をご用意しております。

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.



The original art on this menu was painted by Cleveland, Ohio-based artist William Chill. His mood-filled paintings, which display a masterful use of color and have a lush quality, are included in a number of corporate and private collections. To view other works of William Chill and to learn more about the artist, visit his web site at www.chillstudio.com