

 **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か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：

温かい海老と貝柱のパイ皮詰め、ショロンソース添え
アジア風バーベキューポークのレタス包み
オリーブとフェタチーズのマッシュルーム詰め
スイートジンジャーチリソース

サラダ

季節の葉野菜、きゅうり、トマト、クルトン
温かいジャマイカ風ジャークチキン
バルサミコディジョンヴィネグレット、またはカントリーランチドレッシング

メインコース

牛ヒレ肉ステーキのスマークベーコン巻き、ワイルドマッシュルーム

ティラピアのコーンブレッドクラスト、ポモドーロソース

上記のお料理とともにお好みのものをお選びください：
ローストポテト、シャロット入りワイルドライス、またはご飯
さやいんげんにシャロットとアーモンド
またはブロッコリー、アーティチョーク、ピーマンの取り合わせ

仔羊肉のモンゴル風、玉葱のピュレと日本酒入りソース

ガーリックオイル風味のアスパラガス、卵麺

幕の内弁当

前菜 ニラとトマトの卵焼、鮭押し寿司
牛肉ねぎま焼、いんげん胡麻和え
海老南蛮漬け、信州蕎麦
主菜 鮭おろし蒸し、ズッキーニ、人参、茸
切り干し大根、鶏肉、さつま揚げ
野菜と椎茸の筑前煮、花型豆御飯
緑茶とともに

デザート


世界のチーズセレクション

カマンベール、スティルトン、ブラックダイヤモンドチェダーチーズ

アイスクリームにサンデートッピング

新鮮なフルーツ

フライトの半ばで

 焼きたてのクッキー

ご到着の前に

鶏肉とチーズのフリッタータ、野菜のシチュー
フルーツアペタイザー

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

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 shrimp and scallop purse with Choron sauce
Asian barbecued pork lettuce wrap
Olive and feta cheese stuffed mushroom
Sweet ginger chili sauce

Salad

Fresh seasonal greens with cucumbers, tomatoes and croutons
Hot Jamaican jerk chicken
Balsamic Dijon vinaigrette or country ranch dressing

main course

Applewood smoked bacon wrapped filet mignon with wild mushrooms

Tilapia fillet with cornbread crust and pomodoro sauce

*The above entrees include your choice of:
Oven-roasted fingerling potatoes, wild rice with sautéed shallots or steamed rice
Green beans with shallots and almonds
or a broccoli, artichoke and pepper medley*

Mongolian lamb chops with onion sake sauce

Braised egg noodles with asparagus in garlic oil

Japanese Obento selection

An appetizer of layer eggs with garlic chive and tomato,
salmon sushi, green beans with sesame sauce,
beef negima-yaki, shrimp nanban-zuke and soba noodles
A main course of chicken, vegetable and shiitake mushroom
chikuzen-ni, steamed salmon with grated daikon,
fried fish cake and peas with steamed rice
Served with green tea

dessert


International cheese selection

Camembert, Stilton and Black Diamond Cheddar cheese

Ice cream with sundae toppings

Fresh seasonal fruit

midflight snack

 cookies warm from the oven

prior to arrival

Chicken and cheese frittata with a mixed vegetable stew

Fresh fruit appetizer

or

Fresh seasonal fruit plate with creamy yogurt

*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

Philipponnat Réserve Millésimé 2001 Champagne
フィリポナ・レゼルヴ・ミレジメ 2001 シャンパーニュ

Lanson Gold Label Brut 1996 Champagne
ランソン・ゴールド・ラベル・ブリュット 1996 シャンパーニュ

WHITE WINE

Schlumberger Riesling Grand Cru Saering 2001 Alsace
シュルンバーガー・リースリング・グラン・クリュ・ゼーリング 2001 アルザス

Pascal Jolivet Sancerre Château du Nozay 2003 Loire
パスカル・ジョリヴェ・サンセール・シャトー・デュ・ノゼイ 2003 ロワール

Simonsig Sauvignon Blanc 2004 Stellenbosch
シモンシヒ・ソーヴィニヨン・ブラン 2004 ステレンボッシュ

De Bortoli Windy Peak Chardonnay 2003 Victoria
デ・ボルトリ・ウィンディー・ピーク・シャルドネ 2003 ヴィクトリア

RED WINE

"Les Nobles Rives" Cornas 2001
「レ・ノブル・リーヴ」 コルナス 2001

Vincent Girardin Santenay 1er Cru La Maladière 2001 Burgundy
ヴァンサン・ジラルダン・サントネ・ブルミエ・クリュ・ラ・マラディエール 2001 バーガンディ

Murrieta's Well 2001 San Francisco Bay
ミュリエタズ・ウェル 2001 サン・フランシスコ・ベイ

Michel-Schlumberger Cabernet Sauvignon 2000 Dry Creek Valley
ミシェル・シュルンバーガー・カベルネ・ソーヴィニヨン 2000 ドライ・クリーク・ヴァレー

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