



メニュー・負担金

1 から 15 までのメニューから、お選びください。

1 スペシャルローストビーフ (2人前)
 ガーリック風味のマッシュポテト・彩り野菜・アルマニャックソース・ローストビーフ

■負担金 **4,000円**

柔らかい肉厚のビーフを、肉の旨味が詰まったアルマニャックソースでいただきます。

2 ビーフチーク (2人前)
 ガーリック風味のマッシュポテト、ボルチーニ茸のソース、彩り野菜、ビーフチーク

■負担金 **3,500円**

希少部位、牛ほほ肉と柔らかい煮込みをボルチーニ茸のソースでいただきます。

3 ラムショルダー (2人前)
 濃厚なめらかキャロットピューレ・シェフ特製アップルソース・彩り野菜・ラムショルダー

■負担金 **3,000円**

脂がのって柔らかいジューシーな部位です。ラム肉好きの方にお勧めです。

4 和食コース4品 甲州煮/松茸ご飯/小鉢2品 (2人前)
 恋する豚の甲州煮・養と海老のしっとり煮・冬瓜の鶏そぼろ船かけ・松茸ご飯

■負担金 **4,000円**

ゲートグルメジャパン専属、世界のエアラインの和食を手掛ける日本人シェフが開発。

5 ビーフマッサマンカレー (2人前)
 トムヤムクンスープ・ライ風サーキャベツ&エッグ・タイ風ピクルス・ビーフマッサマンカレー

■負担金 **3,000円**

ココナツミルクやビーナツの濃厚なコク、ハーブとスパイスの芳醇な香りの虜になります。

6 鴨とライチのレッドカレー (2人前)
 カオカム一晩足煮込み鴨肉とレッドカレーソースにベナーチリディップソース・トムカーカイスープ・タイ風ピクルス

■負担金 **4,300円**

タイ宮廷料理の定番、タイ人シェフ監修本格タイ料理をお愉しみください。

7 スーラモッカ スイス風牛肉の煮込み (2人前)
 ビーフ・ザウアーブラーデン・マッシュポテト・赤キャベツプレイズ&栗・ブラーテンソース

■負担金 **4,000円**

スイス・ベルン州で愛される、地域自慢の郷土料理です。

8 ベルナーオーバラント スイス風ローストポーク (2人前)
 スイススタイル ポークショルダー・パスタ シェパツル・グリーンキャベツ&ベーコン・クリーミーマッシュルームソース

■負担金 **4,000円**

スイス人シェフ・ハンスによる本格スイス郷土料理です。

9 トンポーロウ 中華風・豚の角煮 (2人前)
 ショウガ風味の野菜スープ・麻婆豆腐・東坡肉

■負担金 **3,000円**

広東家庭の味、中華豚豚の角煮です。ホロっととろけるような食感に仕上げました。

10 キムチ・チムセット (2人前)
 ホークキムチチム・韓国レンコンきんぴら・干し鰹スープ

■負担金 **3,000円**

ゲートグルメジャパン韓国シェフが監修・韓国人気料理のセットです。

11 タッカルピセット (2人前)
 タッカルピ・コリアン野菜ミックス・ウスラの煮卵、豚クッパ

■負担金 **3,200円**

韓国唐辛子ペーストと12種類のスパイスで漬け込んだ鶏肉を、韓国でおなじみのクッパスープと共に。

12 アメリカ行きのお食事 食器付き (1人前)
 ほろれ草とベーコンのキャシュ・骨と核のサラダ・チョコレート&フラクティーフー・ネオ麦ロール・クワッカー&チーズ・バター・水

■負担金 **5,500円**

欧米主要航空会社で No.1 シェアを誇る deSter 社製のトレーや容器を使用した機内食セット。アメリカ行きの便をイメージしたセットです。

13 お子様向けのお食事 食器付き (1人前)
 フリタッタ・ミニバーグ&ケチャップライス・チョコレート&パッションフルーツムース・ミニホワイトロール・お菓子・バスター・水

■負担金 **5,500円**

通常、チャイルドミールをリクエストする場合には年齢制限がございますが、このセットならどなたでもお楽しみいただけます。

14 ポットデクレーム 3種類×各1
 アールグレイ・バニラ・ソルトカスタード

■負担金 **1,200円**

シェフが試作を繰り返して辿り着いた究極のプリン。3つの味がお楽しみいただけます。

15 ジャスミンライス (1人前)

■負担金 **400円**

タイ料理や中華料理におすすめ、電子レンジで温めるだけで召し上がることができるジャスミンライスです。

メニューの詳細はこちらから



<https://wrlld-flvrs.com/jp/>
 (一部取扱いの無い商品がございます)