



GOLD COAST / CAIRNS TO TOKYO

LUNCH 昼食

SOUP スープ

Creamy Tomato and Basil Soup

Plump tomatoes simmered with a fresh basil enriched stock, puréed & finished with sea salt & cream (V)

クリーミー・トマト&バジルスープ
フレッシュバジルが香るブイヨンでトマトを煮込み
裏ごしして海塩とクリームで仕上げました

SALAD サラダ

Selected salad greens with balsamic & olive oil dressing

グリーンサラダ、バルサミコ酢とオリーブ油のドレッシング

MAIN COURSE メインコース

Chicken breast roasted with Miso

Pan roasted chicken breast, glazed with miso sauce & Japanese soy sauce, on a bed of udon noodles with oriental wok tossed vegetables

鶏ムネ肉の味噌だれコースト
味噌としょうゆの和風だれで仕上げた鶏ムネ肉のコーストを
アジア風炒め野菜入りうどんにのせて

Grilled salmon fillet

Grilled Tasmanian salmon fillet, garden herb butter sauce, served with smooth parmesan polenta slow braised Mediterranean vegetables

タスマニア産サーモンのグリル
タスマニア産サーモンのグリル、ガーデンハーブ・バターソース
なめらかなパルメザン・ポレンタとじっくり蒸し煮にした
地中海野菜を添えて

Pumpkin Ravioli

Pumpkin filled fresh egg pasta pillows, bound in crème Fraiche, tomato, wild mushroom ragout, shaved parmesan & Broccolinini flowers (V)

かぼちゃのラビオリ
かぼちゃ入りの四角いエッグパスタをクリームフレーシュ
(サワークリーム的一种)、トマト、
ワイルドマッシュルームのラグーソースでパルメザンチーズ、
ブロッコリーニ・フラワーを添えて

BAKERY パン

Oven warmed sourdough rolls with butter

温かい天然酵母ロール、バター

DESSERT デザート

Ice Cream

Movenpick premium dairy ice cream

モーベンピック・プレミアム・アイスクリーム

Australian cheese plate

Featuring King Island double brie, smoked cheddar & Cobram vintage cheddar with grapes, dried apricots & Falwasser crackers

オーストラリアン・チーズプレート
キングアイランド・ダブルブリー、スモークチェダー、コブラム・
ピンテージチェダー、ブドウ、干しあんず、
ファルヴァッサー・クラッカーを添えて

AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー

MAIN メイン

Chicken leek & green pepper corn pie

Savoury crusted green peppercorn cream braised chicken & young leek filling, served with savoury tomato relish.

チキン、ポロネギ、グリーンペッパーコーンのパイ
鶏肉とポロネギのグリーンペッパーコーンクリーム煮のパイ
トマトレリッシュを添えて

Classic steak sandwich

Grilled rib eye steak accompanied with tomato relish a melting of Swiss cheese & grilled onions, rocket leaves in a warm Panini bread

クラシック・ステーキサンドイッチ
リブアイステーキのグリル、トマトレリッシュ、
とろけるスイスチーズ、グリルオニオン、
ルッコラを温かいパニーニ・パンではさんで

DESSERT デザート

Premium boxed cake selection

プレミアム箱入りケーキ・セレクション

Lindt excellence milk chocolate bar

リンツ・エクセレンス・ミルクチョコレートバー

INFLIGHT SNACKS

機内スナック

Thomas Chipman Sea Salts potato chips

Cobbs lightly salted popcorn

Mother Meg's White chocolate & macadamia cookie

トーマス・チップマン シーソルト・ポテトチップス

コブス ポップコーンうす塩味

マザーメグス ホワイトチョコレート&マカデミア・クッキー

(V) = Vegetarian

Please accept our apologies if your

first choice of meal is not available

Please note all food contained on this

menu may contain nuts, dairy and gluten

(V) = ベジタリアン

ご希望のメニューをご用意できない場合がございます。

あらかじめご了承ください。

本メニューで使用されている食品にはすべてナッツ、乳製品、グルテンが

含まれている可能性があります。



TOKYO TO GOLD COAST / CAIRNS

DINNER 夕食

SOUP スープ

Leek & potato

Puree of potato and young leeks, enhanced with light cream (v)

ポロネギ&ポテト

じゃがいもとポロネギを裏ごしして、低脂肪クリームで仕上げました

SALAD サラダ

Selected salad greens with Japanese sesame dressing

グリーンサラダ、和風ゴマドレッシング

MAIN COURSE メインコース

Ginger braised pork

Ginger braised pork belly, fork tender pork slow simmered in a ginger & soy scented sauce, served with steamed Japanese rice & and glazed baby bok choy

豚肉のシヨウガ煮

豚バラ肉をシヨウガとしょうゆのたれで柔らかくなるまでじっくり蒸し煮ご飯とチンゲン菜を添えて

Salmon fillet with tomato & dill

Pan fried fillet of salmon, with a tomato, onion & fresh dill sauce, served with roast potatoes & assorted oven roasted Provencal vegetables

サーモンのトマト&ディル風味

サーモン・ソテーをトマト、オニオン、フレッシュ・ディルのソースで

ローストポテト、プロバンス風野菜のローストを添えて

Pasta alfredo

Penne pasta with young spinach leaves tossed in a parmesan cheese and garlic and parsley cream sauce with slivers of roasted red pepper finished with herbed panko crumbs (v)

パスタ・アルフレッド

ペンネとほうれん草をバルメザンチーズ、ガーリック、パセリのクリームソースで和え

赤ピーマンのローストとハーブパン粉で仕上げました

BAKERY パン

Oven warmed sourdough rolls with butter

温かい天然酵母ロール、バター

DESSERT デザート

Ice Cream

Movenpick premium dairy ice cream

モーベンピック・プレミアム・アイスクリーム

Cheese plate

Featuring double brie & Danish blue cheeses fresh grapes, dried apricots and water crackers

チーズプレート

ダブルブリー、デニッシュ・ブルーチーズ

新鮮なブドウ、干しあんず、ウォーター・クラッカーを添えて

CONTINENTAL BREAKFAST

コンチネンタル朝食

CEREAL シリアル

Original Swiss muesli served with full cream milk or trim milk

オリジナル・スイスミューズリー、牛乳、低脂肪牛乳

YOGHURT ヨーグルト

Meiji Natural or blueberry yogurt

明治ナチュラル・ヨーグルト、明治ブルーベリー・ヨーグルト

FRUIT フルーツ

Selection of seasonal sliced fruits

季節のスライスフルーツ

BAKERY パン

Warm from the oven croissant & fruit brioche served with butter

温かいクロワッサン&スイートブリオッシュ、バター

INFLIGHT SNACKS

機内スナック

Calbee Salted Potato chips

Mike lightly salted popcorn

Mini Chocolate Chip cookies

Miso Soup

カルビー ポテトチップスしお味

マイク ポップコーンうす塩味

ミニ・チョコレートチップ・クッキー

味噌汁

(v) = Vegetarian

Please accept our apologies if your

first choice of meal is not available

Please note all food contained on this

menu may contain nuts, dairy and gluten

(v) = ベジタリアン

ご希望のメニューがご用意できない場合がございます。

あらかじめご了承ください。

本メニューで使用されている食品にはすべてナッツ、乳製品、グルテンが含まれている可能性があります。



AWARDS

The annual Business Traveller Cellars in the Sky Awards have been running since 1985, recognising the best business and first class wines served by airlines worldwide.

2012 included over 260 submissions from across 33 airlines.

2011

JETSTAR BUSINESS CLASS

White Wine 2010 Waipara Hills
Sauvignon Blanc

WINNER

2011

JETSTAR BUSINESS CLASS

Cellar

SECOND

2012

JETSTAR BUSINESS CLASS

White Wine 2011 Main Divide
Sauvignon Blanc

SECOND

BEVERAGES

HOT DRINKS

Grinders
French Press Coffee
Madura Tea
Australia's Finest Tea
Twinings Camomile Tea
Twinings Earl Grey Tea
Twinings Peppermint Tea
Japanese Green Tea
Taboo Hot Chocolate

SOFT DRINKS

Coke
Coke Zero
Dry Ginger Ale
Sprite
Soda Water
Tonic Water
Ito en Green Tea
Oolong Tea
Still Water

JUICE

Orange
Apple
Tomato

FROM THE BAR

BEER

Victoria Bitter
Carlton Dry
Strongbow Apple Cider
Asahi
Tiger Beer

SPIRITS

Bundaberg Rum
Jim Beam Bourbon
Smirnoff Vodka
Gordon's Gin
Chivas Regal Scotch
VnC Natural Fruit Juice Cocktail
- Passionfruit Caprioska
VnC Natural Fruit Juice Cocktail
- Margarita

LIQUEUR

Morris Liqueur Tawny Port
Baileys Irish Cream

WINE SELECTION

2008 YELLOWGLEN VINTAGE PERLE

Capturing the delicate characters of each vintage, Yellowglen Vintage Perle is the foundation of the Yellowglen house style. A Pinot Noir-dominant blend of classic sparkling varieties, the 2008 vintage is renowned for its elegant structure and layers of complex flavours developed through three-years of ageing in bottle.

2012 CRAGGY RANGE TE MUNA RD VINEYARD SAUVIGNON BLANC

MARTINBOROUGH, NEW ZEALAND

This wine is a classic Sauvignon Blanc from our Martinborough vineyard. Fresh aromatics of jasmine, nectarine and lime highlight the textural flavours of apple and grilled pineapple. This combine with citrus notes create a lively wine to be enjoyed with an array of foods or on its own.

2011 MANDALA CHARDONNAY YARRA VALLEY, VICTORIA

This wine comes from handpicked low yielding 20 plus year old vines grown on our vineyard in Dixons Creek, Yarra Valley. Intense citrus, grapefruit and white peach aromas with hints of nougat and seductive oak. Elegant weight and texture on the palate, with fresh citrus fruit flavours, all perfectly balanced by crisp acidity.

2012 DEVIL'S CORNER PINOT NOIR TAMAR VALLEY, TASMANIA

Pinot Noir has its origins in the famous Burgundy region of France. This Devil's Corner Pinot Noir is sourced from our best vineyards located in the Tamar Valley and from the Hazard vineyards on the East Coast of Tasmania. It presents a strongly perfumed style redolent of bold, spicy black cherry bouquet with hints of raspberries. The wine displays a richly textured, sweet-fruit middle palate with soft, ripe tannins and fresh acidity on the finish to provide structure and length, making this a very easy early drinking wine. Discover our cool climate haven!

2010 WILLUNGA 100 CABERNET SHIRAZ MCLAREN VALE, SOUTH AUSTRALIA

This double gold medal winning wine from the rich "Terra Rossa" soils of McLaren Vale is spicy and expressive with a bright personality. The palate is medium bodied, with appealing black and red berry fruit complemented by a splash of cedary oak, savoury spice and gentle yet persistent tannins. A pleasure to drink on its own or with food.

