

機内食弁当

メニュー表

メニューや価格は予告なく変更になる場合があります。



AASC機内食弁当ご紹介

1 AASCは、関空開港当初より機内食サービスを行っている会社です

2 世界中のお客様へ食事を提供している機内食シェフが
考案・開発・調理したお弁当になります

3 提供形態も直前にメインのアントレを入れることで
機内でしか味わえない逸品を地上でご提供します



スライスビーフ/粒マスタードソース

赤ワイン風味のデミグラスソースをベースに
飴色まで炒めた玉ねぎ、クリーム、フランス産
マスタードを加えたソースを スライスビーフと
合わせました

2,530円(税込)

Appetizer(前菜)

ポテトサラダ・スモークサーモン・ボイル海老

Entrée(メイン)

スライスビーフ/粒マスタードソース・ポテトフライ
人参・ブロッコリー

Dessert(デザート)

アップルタルト

Other(その他)

ソフトロール・ミネラルウォーター



カレイのクリームアメリカンソース & トマトリングイネ

トマトソースをリングイネパスタと絡め
カラスカレイ、海老をメインにして、
甲殻類からとったソースにクリームを
合わせたソースを使用しました

2,530円(税込)

Appetizer(前菜)

ポテトサラダ・スモークサーモン・ボイル海老

Entrée(メイン)

カラスカレイ/クリームアメリカンソース&トマトリングイネ
カラスカレイ・海老・リングイネ・ブロッコリー・茄子

Dessert(デザート)

アップルタルト

Other(その他)

ソフトロール・ミネラルウォーター



牛肉すき煮<No Egg/ NoDairy>

すき焼きの出汁で味付けしています

2,530円(税込)

Appetizer(前菜)

サラダレタス・キュウリ・レッドキャベツ・
トマト・ドレッシング

Entrée(メイン)

牛肉すき煮
白飯・牛肉・焼き豆腐・玉ねぎ・青ネギ・人参

Dessert(デザート)

フルーツゼリー (ぶどう)

Other(その他)

黒蕎麦・青ネギ・わさび・そばつゆ・
ミネラルウォーター



鮭の味噌焼き

鮭は秋鮭を使用し、里芋,人参は旨煮
ほうれん草はお浸しにしました

2,530円(税込)

Appetizer(前菜)

ポテトサラダ・スモークサーモン・ボイル海老

Entrée(メイン)

鮭の味噌焼き

白飯・鮭・里芋・人参・ほうれん草

Dessert(デザート)

アップルタルト

Other(その他)

黒蕎麦・青ネギ・わさび・そばつゆ・
ミネラルウォーター



CHML<Kids Menu>

ケチャップライス、ハンバーグ、フライドポテト、オムレツ、えびフリッターがメインのお子様向けメニューです

2,200円(税込)

Appetizer(前菜)

サラダレタス・ブロッコリー・ポテトサラダ・
ハムチーズ・ウィンナー

Entrée(メイン)

ハンバーグ・オムレツ・えびフリッター・
フライドポテト・ケチャップライス

Dessert(デザート)

アップルタルト

Other(その他)

ソフトロール・オレンジジュース