



Menu



Lufthansa First Class



Herzlich willkommen an Bord

Schön, dass wir Sie heute als Gast in der Lufthansa First Class begrüßen dürfen. Eine besondere Reise beginnt nicht erst am Ziel, sondern bereits auf dem Weg dorthin. Diesen möchten wir Ihnen so entspannt und erholsam wie möglich gestalten. Genießen Sie eine verführerische Auswahl an kulinarischen Genüssen, die wir Ihnen auf Ihrem heutigen Flug anbieten. Ausgezeichnete Weine und ein freundlicher, persönlicher Service runden Ihr Menü perfekt ab. Denn wohin Ihre Reise auch gehen mag – wir haben nur ein Ziel: dass Sie sich wohlfühlen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit an Bord!

Welcome on board

We are pleased to welcome you as our guest in Lufthansa First Class. A special trip doesn't begin once you've reached your destination, it begins on your way there. And it is our goal to make your trip as relaxed and restful as possible. Savor the enticing array of fine cuisine we are pleased to present you with during your flight today. In addition to your delicious meal, you can expect excellent wine and our friendly, personal service. Because regardless of the purpose of your journey, we have but one: and that is your complete satisfaction on board!

ご搭乗ありがとうございます

本日、お客様にルフトハンザ機ファーストクラスにてご挨拶できますことをたいへんありがとうございます。

特別な旅は、目的地に到着した時からではなく、既にその途上から始まっています。だからこそ私どもは、その旅路をできる限りおくつろぎいただけるものになりたいと考えております。当機にてご提供する味覚のチョイスをぜひお楽しみください。最上級のワインとフレンドリーでパーソナルなサービスが、メニューをパーフェクトに演出します。お客様の目的地がどこであろうと、ルフトハンザの目指すところはいつも同じです。それは、お客様に快適と感じていただけること。本日も、機上でのお食事をご堪能いただき、ご到着まで楽しいひと時をお過ごしいただければ幸いです。

Westliche Küche

Variation von Vorspeisen

Kaviar mit den traditionellen Beilagen

–

Krabben-Tian im Meerrettich-Lachs-Mantel, Erbsen-Frischkäse und Bete-Vinaigrette

–

Kräuter-Hähnchen mit Mango-Limetten-Salsa und Krautsalat

–

Ratatouille Gateau mit Rahm-Ziegenkäse

–

Salate der Saison mit delikatem Dressing

Auswahl an Hauptspeisen

Gebratenes Rinderfilet mit Grüner Pfeffersauce und glasierten Zwiebeln

–

Marinierter Kabeljau mit Pilzen, Lotus und Karotten

Beilagen: Semmelknödel, Salzkartoffeln und Rahm-Polenta

Vielfalt an Käse und Dessert

Comté, Greyerzer Käse, Cœur de Lion Camembert, Fourme d'Ambert und Grana Padano

–

Espresso-Panna Cotta und Schokoladen-Mousse mit Butterkeks

–

Fresh Fruit

Japanische Küche

Zensai

Kaviar mit den traditionellen Beilagen

–

Geschmorte Tokobushi Meerschnecke Umani Style, Tintenfisch-Sushi mit Yukari Aroma und Kerbel, frittierte Hähnchenbrust mit Ume Aroma und Zitrone, Heringsrogen mit Bonito-Pulver, Kartoffelpüree-Sushi mit Kinkan Zitrusfrüchten, Kamaboko Fischfrikadelle

Suimono wan

Zerkleinerte Garnelen mit Mitsuba-Blatt

Kobachi

Sillaginoid und eingelegter Rettich mit Zitrusfrucht-Aroma
und

Seri Petersilie mit Tofu-Paste

und

Eingelegte Zwiebel und süße Shrimps Nanban Style

Dainomono

Gegrillter Kabeljau Saikyo Style mit Sudachi Zitrusfrüchten

–

Gedünstetes Rindfleisch mit Japanischer Tomoji Sauce

Gohan

Gedämpfter Reis

Miso Shiru

Miso-Suppe mit Tofu

Konomono

Eingelegter Indischer Senf, eingelegte Yamwurzel mit Shiso Aroma

Wagashi

Gyuhi Mochi mit zweierlei Füllungen

Während des Fluges

Entspannt genießen

Gerne servieren wir Ihnen leckere kleine Mahlzeiten, wann immer Sie es wünschen. Bitte wählen Sie jederzeit aus unserem heutigen Angebot:

Bayerischer Brotzeiteller

Gekochter Schinken, Schwarzwälder Schinken, Salami, Bergkäse und Kräuter-Frischkäse, Rettich, Cornichon, Cocktail-Zwiebelchen, Weintrauben und Asiatische Senfblätter

Burger

Kalbfleisch-Burger mit Krautsalat und lila Süßkartoffel-Chips

Pasta

Kräuter-Linguine mit sautiertem Spargel, Pancetta und Cognac-Rahmsauce mit Pilzen

Suppe

Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Gemüse

Feinschmeckersalat

Gemischter Blattsalat mit sautierten Garnelen, gegrillter Jakobsmuschel, gekochter Lotuswurzel, roter Paprika, gegrillter Zucchini, Aubergine und Kürbis, gebratener mini Tomate

Tapas-Variationen

Meeresfrüchte-Gemüse Salpicon

Süße Varianten

Karamell-Schokoladentorte mit gehobelter Schokolade

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren

Frische Früchte

Frische Beeren

Japanisches Abendessen

Hassun

Garnelen Sushi, Orangeröllchen mit Entenfleisch, Lilienknolle, Rosinen, frittiertes Grönland-Heilbutt mit Tofu, Nanohana, Eisfisch mit Ei, Räucherlachs, eingelegter Daikon Rettich, Gurke und Bambusblatt

Kobachi

Ume Somen Nudeln mit Nameko Pilzen und geriebenem Daikon Rettich

Dainomono

Gedämpfter Kabeljau Jyoyo Style mit sämiger japanischer Sojasauce

Gohan

Gedämpfter Reis

Misoshiru

Misosuppe mit Lauchzwiebeln

Konomono

Eingelegter Kohl

Mizugashi

Frische Früchte



Western Cuisine

Choice of Appetizers

Caviar with the traditional Garnishes

–

Crab Tian wrapped with Horseradish Salmon, Green Pea Cream Cheese and Beets Vinaigrette

–

Spiced Herb Chicken with Mango Lime Salsa and Coleslaw

–

Ratatouille Gateau with creamy Goat Cheese

–

Seasonal Salad presented with delicious Dressing

Choice of Main Courses

Pan-seared Tenderloin of Beef with Green Pepper Sauce and glazed Onion

–

Marinated Cod Fish with Mushroom, Lotus and Carrot

Side Dishes: Bread Dumpling, boiled Potato and creamy Polenta

Selection of Cheese and Dessert

Comté, Gruyère, Cœur de Lion Camembert, Fourme d'Ambert and Grana Padano Cheese

–

Espresso Panna Cotta and Chocolate Mousse with Butter Cookie

–

Fresh Fruit

Japanese Cuisine

Zensai

Caviar with the traditional Garnishes

–

Braised Tokobushi Abalone Umani Style, Squid Sushi Yukari flavored with Chervil,
deep-fried Chicken Breast Ume Flavor with Lemon, Herring Roe with Bonito
Powder, mashed Potato Sushi with Kinkan Citrus, Kamaboko Fish Cake

Suimono wan

Minced Shrimp with Mitsuba Leaf

Kobachi

Sillaginoid with pickled Radish Citrus Flavor

and

Seri Parsley with Bean Curd Paste

and

Pickled Onion and sweet Shrimp Nanban Style

Dainomono

Grilled Cod Saikyo Style with Sudachi Citrus

–

Simmered Beef with Japanese Tomoji Sauce

Gohan

Steamed Rice

Miso Shiru

Miso Soup with Tofu

Konomono

Pickled Indian Mustard, pickled Yam Shiso Flavor

Wagashi

Gyuh soft Mochi with two Kinds of Fillings

During the flight

Relax and Enjoy

We will be pleased to serve you light meals whenever you wish. Please choose from our current range at any time.

Bavarian Style Cold Plate

Farmer's cooked Ham, Black Forest Ham, Salami, Mountain Cheese and Herb Cream Cheese, Flower Radish, Cornichon, Cocktail small Onion, seasonal Grapes and Asian Mustard Leaf

Burger

Veal Burger with Coleslaw and Purple Sweet Potato Chips

Pasta

Herb Linguine with sautéed Asparagus, Pancetta and Mushroom Cognac Cream Sauce

Soup

Beef and Vegetables Goulash Soup

Gourmet Salad

Mixed Baby Leaves, sautéed Shrimp, grilled Scallop, boiled Lotus Root, red Bell Pepper, grilled Zucchini and Eggplant, roasted mini Tomato, grilled Pumpkin

Variation of Tapas

Seafood and Vegetables Salpicon

Sweet Treat

Caramel Chocolate Tart with Chocolate Shavings
Vanilla Ice Cream with warm Wild Berries
Fresh Fruit
Fresh Berries

Japanese Dinner

Hassun

Prawn Ball Sushi, rolled Orange with Duck, Lily Root, Raisin, deep-fried Greenland Halibut with Tofu, Nanohana, Icefish with Egg, smoked Salmon, pickled Daikon Radish, Cucumber and Bamboo Sheet

Kobachi

Ume Somen Noodle with Nameko Mushrooms and grated Daikon Radish

Dainomono

Steamed Cod Jyoyo Style with Japanese Starchy Soy Sauce

Gohan

Steamed Rice

Misoshiru

Green Onion Miso Soup

Konomono

Pickled Cabbage

Mizugashi

Fresh Fruit



洋食昼食

オードブルのバリエーション

キャビア

—
山わさび入り鮭フレークの蟹ロール、グリーンピースのクリームチーズ白和え、ビーツのビネグレット

—
スパイス風味のハーブチキン、マンゴーライムサルサ、コールスロー

—
ラタトゥイユのガトー仕立て、クリーミーゴートチーズ

—
季節のサラダ、美味なドレッシングを添えて

メインディッシュのセレクション

牛肉のテンドーロインステーキ、青唐辛子ソース、玉ねぎのグラッセ

—
鱈のマリネ、マッシュルーム、蓮根、人参

サイドディッシュ：ダンプリング、ポイルポテト、クリーミーポレンタ

チーズとデザート

コンテ、グリユイエール、クールドリヨン・カマンベール、
フルムダンベール、グラナパダーノチーズ

—
エスプレッソパンナコッタ、チョコレートムース、バタークッキー

—
新鮮なフルーツ

和食昼食

前菜

キャビア

ー

とこぶしの旨煮、烏賊ゆかり握り、鶏ささ身梅衣揚げ、数の子の鰹節添え、金柑射込み芋寿司、かまぼこ

吸い物椀

海老つみれ、三つ葉

小鉢三種

きすと大根のなます

セリの白和え

玉ねぎと海老の南蛮漬け風

台の物

銀鱈西京紙包み焼き、酢橘添え

ー

牛肉の煮込み 共地餡かけ

御飯

竹皮包み御飯

味噌汁

豆腐の味噌汁

香の物

からし菜漬け、長芋の赤しそ漬け

デザート

二種類の求肥餅

フライト中

洋軽食

フライト中いつでもスナックがお楽しみ頂けます。本日のメニューの中からお選びください。

バイエルンスタイルのコールドプレート
農家のボンレスハム、黒い森のハム、サラミ、
マウンテンハーブクリームチーズ、ラディッシュ
の飾り切り、ピクルス、オニオンカクテル、
季節のブドウ

バーガー
仔牛肉のバーガー、コールスロー、紫芋チッ
プス

パスタ
リングイネのハーブ風味、アスパラガスのソテ
ー、パンチェッタ、マッシュルームのコニャッ
ククリームソース

スープ
牛肉と野菜のグーラッシュスープ

グルメサラダ
ミックスベビーリーフ、エビのソテー、グリル
スカロップ、茹でレンコン、赤ピーマン、ズッ
キーニとナスのグリル、ミニトマトのロース
ト、カボチャのグリル

タパス各種
シーフードと野菜のサルピコン

スイーツ
キャラメルチョコレートタルト、刻んだチョコ
レート
バニラアイスクリームと温かいワイルドベリー
新鮮な果物
新鮮なベリー各種

和食夕食

前菜

海老の手まり寿司、合鴨オレンジ包み、ゆり根、干しぶどう、烏鰆南禅寺揚げ、菜の花、白魚、スモークサーモン、大根ときゅうりの酢の物

小鉢

梅そうめん、なめこ、大根おろし

台の物

鱈のじょうよう蒸し、べっこう餡かけ

御飯

竹皮包み御飯

味噌汁

ねぎ味噌汁

香の物

キャベツの漬物

水菓子

新鮮な果物





