

## BEVERAGES

### HOT DRINKS

Grinders  
 French Press Coffee  
 Simplicity Classic Black  
 Simplicity Organic Green  
 Simplicity Organic Peppermint  
 Simplicity Organic Camomile  
 Simplicity Earl Grey  
 Taboo Hot Chocolate

### SOFT DRINKS

Coke  
 Coke Zero  
 Dry Ginger Ale  
 Sprite  
 Soda Water  
 Tonic Water  
 Still Water  
 Sparkling Water

### JUICE

Orange  
 Apple  
 Tomato

## FROM THE BAR

### BEER

Crown Lager  
 Carlton Dry  
 Peroni Nastro Azzurro  
 Strongbow Apple Cider

### SPIRITS

Bundaberg Rum  
 Jim Beam Bourbon  
 Smirnoff Vodka  
 Beefeater Gin  
 Chivas Regal Scotch

### LIQUEUR

All Saints  
 Rutherglen Muscadelle  
 Baileys Irish Cream

## WINE SELECTION

Our Business Class wines are hand-picked by our expert wine panel – Matt Skinner, Lisa McGuigan and Usher Tinkler. Please refer to the wine guide in your seat pocket for tasting notes and ask your cabin crew for today's selection of premium Australian & New Zealand wines.

We practise responsible service of alcohol for the safety & comfort of all our customers. We will only serve alcohol to persons aged 18 years and over and you may be requested to provide ID to our crew. You may be refused service of alcohol on board at our crew's discretion and you are only permitted to consume alcohol sold on board or served by crew.



**SILVER**  
*Best Business Class  
 White Wine*  
 JETSTAR BUSINESS CLASS



**SILVER**  
*Best Business Class  
 Cellar*  
 JETSTAR BUSINESS CLASS



**BRONZE**  
*Best Business Class  
 White Wine*  
 JETSTAR BUSINESS CLASS

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.

2014 included over 260 submissions from across 35 airlines.



# MELBOURNE TO TOKYO

## SUPPER 夕食

### SALAD サラダ

Selected salad greens with balsamic and 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

### BAKERY パン

Oven warmed multigrain roll  
温かい天然酵母ロール

### MAIN COURSE メインコース

Peppered beef medallions  
Beef medallions enriched with a pepper ginger glaze, accompanied with wok fried egg noodles, bean shoots and Asian vegetables  
ビーフメダリオン ペッパー風味  
コショウと生姜のタレが効いたビーフメダリオンを、もやしとアジア野菜の焼きそばとともに

### Chicken BLT

Toasted sourdough slice accompanied with chicken, pan fried streaky bacon, ripe roma tomatoes and cos lettuce  
チキンBLT  
天然酵母のトーストにチキン、カリカリベーコン、完熟ローマトマト、コスレタスをはさんで

### Carrot and cumin soup

Roasted carrot and cumin simmered in a rich savoury vegetable broth, puréed and enhanced with light cream (v)  
クミン風味のキャロットスープ  
ローストしたキャロットとクミンを風味豊かな野菜のブイヨンで煮込んでビュレにし、低脂肪生クリームで仕上げたスープ

### DESSERT デザート

Premium boxed Mother Meg's vanilla shortbread  
マザー・メグズプレミアム・バニラショートブレッド (ボックス入り)

## CONTINENTAL BREAKFAST

### 朝食 (コンチネンタルブレイクファスト)

### CEREAL シリアル

Brookfarm muesli served with full cream or trim milk  
ブルックファーム・ミューズリーに牛乳または低脂肪牛乳を添えて

### YOGHURT ヨーグルト

Natural or mixed berry yoghurt  
プレーン味または ミックス ベリー味

### FRUIT フルーツ

Selection of seasonal sliced fruit  
季節のカットフルーツ

### BAKERY パン

Oven warmed traditional breakfast breads  
温かい朝食用ブレッドのセレクション

## SNACKS ON DEMAND

### スナック (お好きなときに)

Red Rock Deli honey soy chicken chips

Cobbs salted caramel popcorn

Blains fruit jellies

Lindt chocolate

レッドロックデリ ハニーソイチキン・ポテトチップス

コブズ 塩キャラメル・ポップコーン

ブレインズ フルーツ・ゼリー

リンツ チョコレート



(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

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。

# TOKYO TO MELBOURNE

## LUNCH 昼食

### SOUP スープ

Pumpkin and cardamom soup  
Roasted pumpkin simmered in a rich cardamom vegetable stock, puréed and enhanced with light cream (v)  
カルダモン風味のパンクンスープ  
ローストしたパンクンをカルダモン香る滋味深い野菜ブイヨンで煮込んでビュレにし、低脂肪生クリームで仕上げたスープ

### MAIN COURSE メインコース

Pork shoulder with ginger sauce  
Twice cooked pork shoulder, served with a light ginger sauce. Accompanied with steamed Jasmine rice, enhanced with seaweed flakes, served with braised white radish, carrot and green asparagus  
豚肩肉の生姜ダレ  
豚肩肉と生姜ダレの回鍋肉仕立て、ジャスミンライスと海苔フレークに、大根、にんじん、グリーンアスパラガスの煮物を添えて

### Snapper fillet with saffron tomato broth

Pan seared crimson snapper fillet served with sautéed parsley gnocchi. Accompanied with blanched broccoli and carrot batons, enriched with saffron tomato broth  
スナッパーのサフラン・トマト・ブイヨン仕立て  
クリムゾン・スナッパー (フエダイの一種) のソテーにパセリのニョッキ、ブロッコリーとにんじんを添え、サフラン・トマト・ブイヨンで仕上げた

### Penne pasta with tomato olive

Penne pasta enhanced with a rich tomato olive sauce. Served with grilled zucchini, baby bell peppers and eggplant, accompanied with shaved Grana Padano cheese (v)  
トマトオリーブのペンネ  
風味豊かなトマトオリーブソースのペンネにズッキーニ、ペーパーパプリカ、ナスのグリル、グラナパダーノ・チーズを添えて

### BAKERY パン

Oven warmed rye sourdough roll  
温かい天然酵母のライ麦パン

### DESSERT デザート

Sweet short crust pastry shell filled with a rich chocolate ganache, topped with marble chocolate garnish  
濃厚なチョコレートガナッシュを詰めた甘いショートクラスト・ペストリーに、マーブルチョコレートトッピング



(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

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。

