

BEVERAGES

HOT DRINKS

- Grinders
- French Press Coffee
- Simplicitea Classic Black
- Simplicitea Organic Green
- Simplicitea Organic Peppermint
- Simplicitea Organic Camomile
- Simplicitea 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.



AUSTRALIA TO TOKYO

LUNCH 昼食

CANAPÉS カナッペ

Mini toast served with thinly sliced beef bresaola, basil pesto and dehydrated tomato

薄くスライスしたビーフ・ブレザオラ（牛肉の生ハム）、バジルペスト、ドライトマトを乗せたミニトースト

Roasted butternut pumpkin and thyme infused goat's feta tart (V)

ローストしたバターナッツかぼちゃと、タイム風味のヤギのフェタチーズのタルト

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

MAIN COURSE メインコース

Beef yakiniku rib

Braised beef rib in light soy sauce, sake and apple broth. Served with steamed calrose rice, yukari, broccolini and spicy stir fried tofu, enhanced with sesame five spice

焼肉カルビ

薄口しょうゆ、日本酒、りんごのタレで焼いた牛カルビに、ご飯、ゆかり、ブロッコリーとゴマと五香粉を添えて

Smoked paprika chicken breast

Roasted smoked paprika chicken breast, served with wholegrain pappardelle pasta and salsa verde, accompanied with a fresh tomato and soy bean salsa

鶏むね肉 スモークパプリカ風味

スモークパプリカ風味の鶏むね肉のローストに、全粒粉のパパルデッレ・パスタ、サルサベルデ、フレッシュトマトと大豆のサルサを添えて

Stuffed mushrooms

Field mushroom cap stuffed with goat's cheese and toasted pine nuts, accompanied with Sicilian cous cous and a rich vegetable ratatouille (V)

スタッド・マッシュルーム

フィールドマッシュルームにヤギのチーズと炒った松の実を詰め、シシリア風クスクスと風味豊かな野菜のラタトゥイユを添えて

BAKERY パン

Oven warmed multigrain roll

温かい雑穀ロール

DESSERT デザート

Chocolate orange tart

Orange custard set in sweet short crust pastry, lined with premium dark chocolate and topped with crystallized orange peel

チョコレート・オレンジタルト

プレミアム・ダークチョコレートを敷いた甘いショートクラスト・ペストリーにオレンジカスタードを詰めて、オレンジピールの砂糖漬けをトッピング

Australian cheese plate

Featuring cheese from local farms across Australia, served with red grapes, dried apricots and falwasser crackers

オーストラリア産チーズプレート

オーストラリア各地の農家産チーズに、赤ぶどう、干しあんず、ファルワッサー・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 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

Mushroom arancini

Panko crusted parmesan risotto, filled with sautéed garlic and wild mushrooms. Served with basil pesto (V)

マッシュルーム・アランチーニ

ガーリックソテーとワイルドマッシュルームのバルメザンリゾットをパン粉で香ばしく仕上げ、バジルペストを添えて

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 (ポックス入り)

Paton's macadamia royals

ペイトンズ チョコレート・マカデミア・ロイヤルズ

SNACKS ON DEMAND

スナック (お好きなときに)

Red Rock Deli honey soy chicken chips

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

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

🌿 = Mild
🌿🌿 = Medium
🌿🌿🌿 = Hot
(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

🍶 = 甘口
🍶🍶 = 中辛
🍶🍶🍶 = 辛口
(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 AUSTRALIA

SUPPER 夕食

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

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プキンスープ

ローストしたパンプキ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

Crispy beef pie

Savory butter pastry crust filled with braised beef bourguignon, enriched with Rosemary gravy and enhanced with a rich red wine jus

さくさくのビーフパイ

ブルゴーニュ風牛肉の煮込みとローズマリー風味のグレービーをバターペストリーに詰め、コクのある赤ワインのジュで仕上げ

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

CONTINENTAL BREAKFAST

朝食 (コンチネンタルブレイクファスト)

CEREAL シリアル

Calbee muesli or fruit granola served with full cream or trim milk
カルビーのミューズリーまたはフルーツグラノーラに、牛乳または低脂肪牛乳を添えて

YOGHURT ヨーグルト

Meiji yoghurt natural or berry

明治ヨーグルト プレーン味 または 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

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

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

🌿 = Mild
🌿🌿 = Medium
🌿🌿🌿 = Hot
(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

🍶 = 甘口
🍶🍶 = 中辛
🍶🍶🍶 = 辛口
(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。

