

## *Japanese Autumn Meal*

*We are pleased to offer you this traditional Japanese cuisine today. To ensure that our Japanese cuisine option is available for you on your next flight, we kindly request you pre-order this selection at least 24 hours prior to your next flight to or from Japan.*

*For more information about our Japanese Meals, please visit [www.aa.com/specialmeals](http://www.aa.com/specialmeals).*

**To Start** A selection of sushi

## *Main Tray*

**Kobachi** Konjak, kikurage mushroom, carrot and bamboo shoot salad presented with green curl, red cherry tomato and prawn, complemented by Japanese wasabi dressing

**Hassun** Grilled teriyaki chicken skewer, egg roll cake, grilled salmon with sansho pepper, glazed sweet potato, broiled garland chrysanthemum, bean curd sheet and enoki mushroom with soy sauce

**Simmer Dish** Bean curd and shiitake mushroom cake, mixed vegetables with bean curd roll, green beans, carrots and mountain vegetables

**Entrée** Simmered amberjack served with sweet ginger and soy sauce, accompanied by boiled komatsuna leaf, radish and arrowhead

**Soup** Miso soup with tofu and wakame seaweed

*Accompanied by steamed rice and assorted seasonal pickles*

**American Airlines**<sup>®</sup>

# 和食 秋のお献立

本日は本格的な和食をご用意しております。  
次回日本発着便をご利用の際に和食をご希望の  
お客様は、確実にお楽しみいただくために  
ご搭乗時刻の24時間前までに  
事前予約を入れていただけますよう  
お願い申し上げます。

和食のご予約はAA.com または  
アメリカン航空予約センターにて承ります。

**前菜** 寿司三種盛り

## 二の膳

**小鉢** 五色こんにゃくサラダ  
海老ワサビドレッシング和え  
チェリートマト  
グリーンカール

**八寸** 若鶏の照り焼き  
秋鮭山椒焼き  
出し巻玉子、丸十艶煮  
春菊の胡麻和え

**煮物** 寄せ豆腐揚げ出し  
芹と茸の和え物、椎茸高野  
紅葉人参、いんげん

**台の物** 平政の煮付け  
松笠くわい、小松菜のお浸し  
銀杏大根旨煮

**お椀** 豆腐と若布の味噌汁  
  
御飯と香の物

**American Airlines**<sup>®</sup>