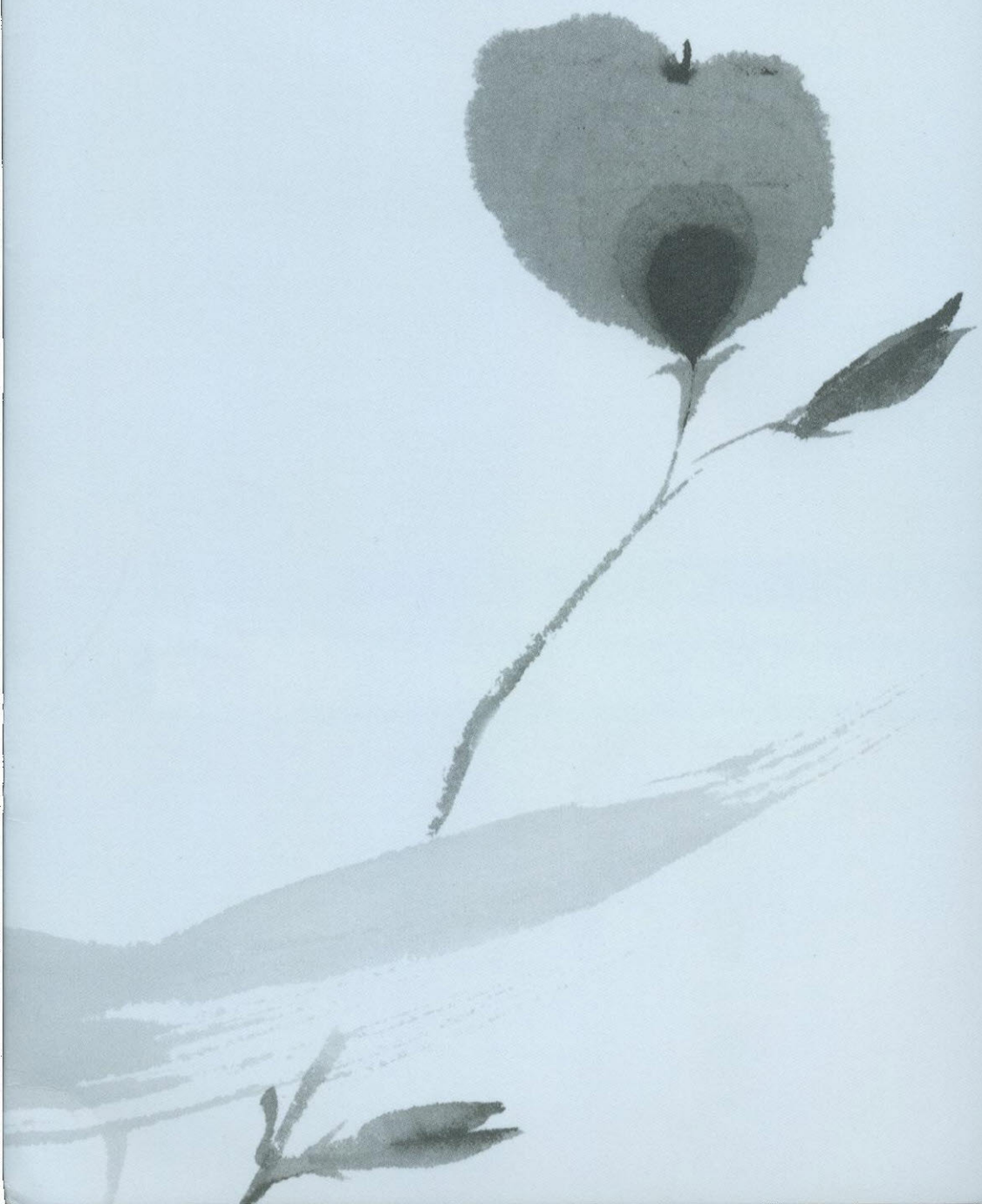


FIRST
CLASS



미선나무(Miseon Tree)

미선나무는 세계에서 유일하게 우리나라에서만 자생하는 희귀종으로서, 그중에서도 충청북도 진천군과 괴산군에 분포하고 있으며 그 고유한 가치를 인정받아 천연기념물로 지정되어 보호되고 있다. 미선나무의 이름은 한자인 미선(尾扇)에서 유래된 것으로 추정되는데, 미선이란 대나무 줄기를 쪼개어 만든 살에 종이나 명주를 붙여 만든 둥근 모양의 부채를 말하는 것으로 미선나무의 특징이라 할 수 있는 열매의 모양이 이 미선과 닮았다고 하여 미선나무라 불리게 된 것으로 알려져 있다. 미선나무는 높이 1 ~ 1.5m 쯤 되는 낮은 관목으로 겨울에 잎이 떨어지는데 그 모습이 마치 개나리를 연상케한다. 3월이 되면 지난 해부터 형성되었던 꽃이, 잎이 피기전에 줄기에 가득히 달려 화려한 봄 단장을 한다. 꽃의 기본 색은 흰색이며, 분홍미선·상아미선·무른미선 등의 품종도 있는데, 미선나무의 꽃은 매우 향기로운 뿐만 아니라 꽃나무로서도 여간 아름다운게 아니다.

Also known by the common name White Forsythia, the Miseon tree is native to, and only grows in, Korea, and designated as one of the Korean Natural Monuments.

Its name 'Miseon' is derived from the Korean traditional fan, round in shape with a paper ground, which continues to be one of the Korean cultural symbols.

It is a shrub tree 1.5 m tall, and produces white-colored beautiful flowers in the early spring.

The Miseon tree, expressed with traditional white porcelain and clear blue color, symbolizes the elegance of Korean Air's First Class inflight services.



오방색 (五方色)

우리의 전통음식 속에는 음양오행설의 우주를 상징하는 오방색이 조화를 이루고 있습니다.

청(木, 신맛, 동쪽), 백(金, 매운맛, 서쪽), 적(火, 쓴맛, 남쪽), 흑(水, 짠맛, 북쪽), 황(土, 단맛, 중앙) 다섯가지 오방색 음식을 먹으면 우리 몸이 우주와 조화를 이루고 인체의 오장(五臟: 간, 심장, 비, 폐, 신장) 기능을 원활하게 해, 몸이 건강해 지고 복(福)을 받는다고 믿었습니다.

「 Obangsaek 」 : the traditional colors of the Five Elements

Korean traditional cuisine incorporates the harmony of five colors that symbolize the cosmos in accordance with Yin-Yang and the Five Elements theory.

This tradition reflects the belief that having food of the five colors - Green (Wood, Sour taste, the East), White (Metal, Spicy taste, the West), Red (Fire, Bitter taste, the South), Black (Water, Salty taste, the North), Yellow (Earth, Sweet taste, the Center) - allows our bodies to achieve harmony with the cosmos and facilitates the function of the five organs of the human body (the liver, heart, spleen, lungs and kidneys), thereby bringing health and blessings.



겨울의 색(The Color of Winter) : 黑 (Black)

검은색 음식은 신장 기능을 돕고 생식기 계통의 기능을 좋아지게 하며 항산화 능력을 길러주어 뇌 건강에 도움을 줍니다. 검푸른 색소인 안토시아닌은 강력한 항산화 작용과 노화방지, 눈 보호에도 탁월한 효과가 있습니다.

지희 대한항공에서는 승객 여러분의 건강을 위하여 오방색을 기본으로 한 정찬을 준비하였습니다.

Korean Air offers special in-flight cuisine, designed based on 'Obangsaek' concept, to bring health and blessings to our passengers.

점심 식사

식전주 서비스

아스파라거스 말미 훈제 연어

캐비아 서비스

수프

단호박 크림수프

샐러드

제철의 각종 야채에 발사믹 드레싱, 블루 치즈 드레싱, 한국식 간장 드레싱을 선택하실 수 있습니다.

주요리

갓은 나물과 쇠고기로 준비한 비빔밥에 맞갈스런 국과 반찬을 함께 서비스 합니다.

포트와인 소스의 쇠고기 안심 바비큐 요리를 감자 케이크, 골든 컬러플라워, 말린 토마토와 함께 서비스 합니다.

허브 옷을 입힌 대구 요리를 달 크림소스로 맛을 내어 으깬 단호박과 야채를 곁들여 서비스 합니다.

엄선된 각종 치즈

고다, 썬 앙드레, 송

신선한 계절 과일

디저트

딸기 치즈 케이크와 아이스크림

각종 빵

마늘빵, 통밀빵, 로즈마리 올리브롤, 롤빵

커피 / 홍차 / 녹차 / 인삼차



간식

간단한 반찬을 곁들인 라면

오븐에서 구운 신선한 쿠키

저녁 식사

샐러드

치즈를 곁들인 신선한 그리스식 샐러드를 서양 겨자 드레싱 또는 그리스식 드레싱과 함께 서비스 합니다.

주요리

새콤한 바질 크림소스로 맛을 낸 닭 가슴살 구이에 감자와 각종 야채를 곁들여 서비스 합니다.

돼지고기 새우 완탕을 곁들인 국수 요리를 반찬과 함께 서비스 합니다.

신선한 계절 과일

각종 빵

포카치아, 치아바타, 소프트롤, 곡물빵

커피 / 홍차 / 녹차 / 인삼차



가볍게 드시고 일찍 휴식을 원하시는 분은
승무원에게 미리 말씀해 주시기 바랍니다.

Lunch

Pre-Drink Service

Asparagus rolled with smoked salmon

Caviar Service

Soup

Roasted sweet pumpkin cream soup

Salad

Seasonal garden greens served with a choice of balsamic dressing, blue cheese dressing or Korean dressing

Main Course

Korean 'Bibimbap' offered with minced beef and seasonal vegetables, accompanied by sesame oil and 'Gochujang'(Korean hot pepper paste)

Barbecued beef tenderloin with port wine reduction served with potato cake, golden cauliflower and dried tomato

Roasted cod fish with herb crumble served with dill cream sauce, mashed sweet pumpkin and vegetables

Cheese Tray

Gouda, saint andre, chaumes

Seasonal Fresh Fruit

Dessert

Strawberry cheese cake and ice cream

Bread Selection

Garlic baguette, whole wheat multi roll, rosemary olive roll, soft bap roll

Coffee / Tea / Green Tea / Ginseng Tea



Refreshment

Ramen with Side Dishes

Fresh Cookie

Dinner

Salad

Greek salad with cheese served with a choice of dijon mustard honey dressing or Greek dressing

Main Course

Grilled chicken breast with basil citrus cream sauce served with sauteed fingerling potato and vegetables

Pork & Shrimp dumpling noodle soup served with side dishes

Seasonal Fresh Fruit

Bread Selection

Focaccia, ciabatta, soft roll, seven grain roll

Coffee / Tea / Green Tea / Ginseng Tea



A shorter meal service is available
for passengers who prefer more time to relax.
Please advise us of your preference in advance.

中餐

餐前小点

芦笋烟熏三文鱼卷

鱼子酱

汤

南瓜奶油汤

沙拉

在新鲜的田园沙拉，可以选择黑醋沙拉酱，
蓝乳酪沙拉酱或韩式沙拉酱

主菜

用各种蔬菜和炒牛肉搅拌而成的韩国传统拌饭和汤以及基本佐餐

在牛排料理以波特酒沙司加上风味，配马铃薯蛋糕，花椰菜和干番茄

在鲜鱼料理以茼萝奶油沙司加上风味，配南瓜泥和蔬菜

各种干酪

Gouda干酪, saint andre干酪, chaumes干酪

新鲜的时令水果

甜点

草莓干酪蛋糕和冰淇淋

各种面包

蒜泥面包，全麦面包，迷失香橄榄面包，软面包

咖啡 / 红茶 / 绿茶 / 人参茶



点心

韩式泡面和基本佐餐

烤饼干

晚餐

沙拉

在希腊式的新鲜沙拉佐以干酪，可以选择蜜芥沙拉酱或希腊式沙拉酱

主菜

在鸡肉料理以罗勒橘子奶油沙司加上风味，配马铃薯和蔬菜

猪肉虾仁汤面，配基本佐餐

新鲜的时令水果

各种面包

佛卡夏，意大利托鞋面包，软面包，七谷面包

咖啡 / 红茶 / 绿茶 / 人参茶



为了您有更多的休息时间，我们可以提供简便餐食。
如有需要，请提前告知。

有时，没准备好顾客要点的菜，请原谅。
对个别食品有过敏反应的旅客请事先告知服务员。

昼食

食前酒とオードブル

スモークサーモンアスパラガス巻き

キャビア

スープ

パンプキンクリームスープ

サラダ

新鮮な季節野菜のサラダ
ドレッシングは バルサミコ ブルーチーズ
コリアンよりお選び下さい

メインコース

季節野菜のナムルと牛肉のビビンバに
ごま油とコチュジャンを添えて

牛テンダーロインのバーベキューをポートワインソースで仕上げました
ポテトケーキ カリフラワー トマトを添えて

新鮮なタラのロースト香草風味をデイルクリームソース仕上げました
かぼちゃのマッシュと野菜を添えて

チーズ盛り合わせ

コーダチーズ サンアンドレ ションム

新鮮な季節のフルーツ

デザート

ストロベリーチーズケーキと アイスクリーム

各種ロール

ガーリックバゲット 雑穀パン
ローズマリーロール ソフトロール

コーヒー / 紅茶 / 緑茶 / 高麗 人蔘茶



リフレッシュメント

韓国風ラーメンにおかずを添えて

焼きたてのクッキー

夕食

サラダ

チーズ入りギリシャ風サラダ
ドレッシングは デイジョンハニーマスタード
ギリシャ風よりお選び下さい

メインコース

チキンのグリルをバジルクリームソースで仕上げました
ポテトと野菜を添えて

ポークと海老のワンタンヌードルにおかずを添えて

新鮮な季節のフルーツ

各種ロール

フォカッチャ チャバッタ ソフトロール 雑穀パン

コーヒー / 紅茶 / 緑茶 / 高麗人参茶



お食事を軽く召し上がって
早めにお休みになりたいお客様は
乗務員までお知らせ下さい。

KOREAN AIR 

KE018-2012/12/01
F018-D(A380)