

March 5, 2014

## "PEACH DELI" In-Flight Meals Showcase New Menus for Spring in a Light Peach Hue

- Introducing "Arashiyama Sakuramochi" from Tsuruya Kotobuki of Arashiyama, Kyoto -

- **Sales commence on March 6, 2014**
- **Sales consist of "Arashiyama Sakuramochi," a bean paste rice cake wrapped in a cherry leaf, from Tsuruya Kotobuki of Arashiyama, Kyoto**
- **The Service destination menu welcomes the debut of a "Thick-cheese delicious Okinawa-style taco-rice"**
- **Also not to be missed are peach nectar-flavored 'Country Maam' and 'Milky' sweets to celebrate the 50th anniversary of Fujiya's Nectar brand**

Peach Aviation Limited (Headquarters: Izumisano-city, Osaka; Representative Director and CEO: Shinichi Inoue; hereinafter, "Peach") has announced the March 6, 2014 launch of "PEACH DELI," a new in-flight sales menu for the spring.

The spring menu features the new addition of "Arashiyama Sakuramochi," offered at 550 yen with two pieces and tea. These snacks are prepared by Tsuruya Kotobuki, a Japanese confectionery which was established in 1948 as the first dedicated Sakuramochi specialty store in Arashiyama, Kyoto, an area famous for its cherry blossoms. When opening the charming little box which they come in, one can't help but feel the ambiance of spring from the scent of exquisite cherry blossoms and the faint pink hue of the Sakuramochi. Delight in the flavor of cherry blossoms as they fill your mouth with a gentle sweetness.

In addition, peach nectar-flavored 'Country Maam' and 'Milky' sweets join the menu to celebrate the 50th anniversary of Fujiya's Nectar brand - this new PEACH DELI spring menu is abound with the colors and flavors of peach. Peach's new service destination menu also welcomes a "Thick-cheese delicious Okinawa-style taco-rice," a soul food of the Okinawa area (750 yen). Also, the ever-popular Okonomiyaki has been reinvented as "Roho-Chibo 'Modan-Yaki with Kagoshima Berkshire pork'." This item uses Berkshire pork from the service destination's Kagoshima region (750 yen).

For more details on PEACH DELI, please visit Peach's official website ([www.flypeach.com](http://www.flypeach.com)). Peach will continue to assemble menus to delight guests on-board flights with exciting flavors from the local Kansai area and other service destinations. Look forward to them!

\*Note that in-flight meals are limited in number and only offered on select routes. We thank you for your understanding.



"Arashiyama Sakuramochi" from Tsuruya Kotobuki of Arashiyama, Kyoto

PEACH DELI cover image



PEACH DELI in-menu photos

### お食事 Meals

ソフトドリンクとセットでご注文いただくと50円お得!  
Buy a soft drink and Save ¥50!

**とろ〜りチーズがおいしい、ゆめ鶏胸コライス ¥750**

ゆめ鶏胸肉をじっくりと焼いたコライスに、とろ〜りチーズをのせて仕上げます。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥1,150

**瀬戸内海の恵み、明石鯛御膳 ¥1,800**

瀬戸内海の恵み、明石鯛御膳。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥1,950

**老舗「千屋」の鹿肉色唐揚げ ¥750**

鹿肉をじっくりと焼いた唐揚げ。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥900

**若狭のレモンバルコ風味と  
かぼochaのトマトソース ¥750**

若狭のレモンバルコ風味と、かぼochaのトマトソース。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥900

**ボリューム満点  
とんかつ ¥600**

ボリューム満点のとんかつ。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥750

**サンドイッチプレート ¥550**

サンドイッチプレート。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥700

**焼肉たむらの  
お肉が入ったカレー ¥360**

焼肉たむらのお肉が入ったカレー。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥510

**パブリカとトマトの  
ビスケルスープ (1人前) ¥500**

パブリカとトマトのビスケルスープ。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥650

**時雨の嵐山さくら餅 ¥550**

時雨の嵐山さくら餅。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥700

**元祖!ピーチデニッシュ ¥300**

元祖!ピーチデニッシュ。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥450

**ピーチアイスマルク ¥360**

ピーチアイスマルク。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥510

**下二条ネクターはみんなに愛されて50周年**

下二条ネクターはみんなに愛されて50周年。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥200

**ソフトドリンク Soft Drinks ¥200**

ソフトドリンク ¥200

**アルコール Alcohol ¥500**

アルコール ¥500

**お祝いデザート**

お祝いデザート。お肉の旨みとチーズの濃厚さが絶妙です。

¥800

現金 (日本円または米ドル) Cash/ Japanese Yen and the local currency or flight origin/destination  
現金 (日本円または米ドル) Cash/ Japanese Yen and the local currency or flight origin/destination

クレジットカード Credit Card  
クレジットカード (VISA、MasterCard、JCB、American Express) 現金と同様に使用できます。

お支払い方法 Payment Method  
お支払い方法 (現金、クレジットカード) 現金と同様に使用できます。

注意事項 Notes  
注意事項 (アレルギー、アレルギー、アレルギー) 現金と同様に使用できます。