



No. Circular:
Fecha:
Efectividad:

DSAB-AMX-05/2017
28-febrero-2017
01-marzo-2017

REDISEÑO DE ALIMENTOS MEX-NRT-MEX

Objetivo

Comunicarles las mejoras en el servicio para la ruta hacia y desde NRT en Clase Premier y Clase Turista.

Información

A partir del 01 de marzo se rediseñan los alimentos de la ruta MEX-NRT-MEX en pro de nuestro servicio:

Clase Premier

Choice de Alimentos

- Ahora se dividirá en:
 - Occidental Caliente (50%)
 - Oriental Caliente (25%) →
 - Oriental Ligero (25%) (*Ochazuke* que es una sopa de arroz)



Choice Oriental Ligero

Esta opción de alimento está disponible únicamente en la comida/cena.

En el galley:

- ✓ Vaciar media cacerola de arroz en el bowl de la charola.

Antes de servir al cliente:

- ✓ Servir agua caliente en el bowl hasta cubrir el arroz (aprox. $\frac{3}{4}$ del bowl).
- Próximamente, se abordará una cuchara oriental para este servicio.



Entretiempo

Las sopas instantáneas se sustituyen por fideos frescos de mejor calidad.

- Se aborda una opción de sopa cada mes: ramen, soba o udon.
- Colocar estos platos en el entretiempo.
- Si algún cliente se acerca a esta área, ofrecer la sopa sirviendo agua caliente hasta cubrir los fideos.



Sake Frío

- Se abordan 2 marcas de sake Premium.
- El sake se puede ofrecer: a temperatura ambiente o frío (enfriar las botellas en el hielo). Preguntar al cliente su preferencia.
- Este sake no se sirve caliente.
- **Invariablemente, el sake se sirve en el tokkuri, no en cristalería.**
- Al cliente se le ofrecen juntos el tokkuri con sake y el ochoko vacío.
- Si el sake se sirve en algún momento entre los servicios de alimentos, ofrecer al cliente botana Oriental para acompañar.
- Sake Junmai significa un sake puro de arroz al que no se le ha añadido nada más que arroz, koji-kin (soya fermentada), agua y levadura.

Amabuki
Yamahai
Categoría:
Junmai

天吹

Koshino Kanbai
Muku 55
Categoría:
Junmai Ginjo

越乃
寒梅

Tokkuri



Nivel de llenado



Ochoko



Postres Orientales

- Se abordan en la ruta NRT-MEX.



Mezcal 400 Conejos

Se ofrece:

- En vaso flauta sin hielo.
- En vaso globo si el cliente lo desea con hielo.
- Con un gajo de limón en un ramekin.
- Con un sobre de chile Tajín.



Cubiertos en Charolas Orientales

- Se eliminan los cubiertos de las charolas Orientales de desayuno y comida/cena.
- En la comida/cena, los cubiertos con la servilleta se entregan a todos los PAX junto con el servicio de quesos. La charola de comida/cena solo trae *ohashis*.
- En el desayuno, estas charolas solo tendrán servilleta de tela y *ohashis* (palillos). Se abordarán cubiertos extra en el carro de alimentos.



Clase Turista

Sake

- Se aborda una marca de sake de mejor calidad.
- El sake se puede ofrecer a temperatura ambiente o frío (enfriar las botellas en el hielo). Preguntar al cliente su preferencia.
- Se ofrece en vaso chateau.



Gramaje Alimentos Turista

- Se incrementa el gramaje de todos los alimentos calientes.
- Porción de 200 gramos por cliente.



Atentamente,

Martha Elena Guevara Macías

Gerente de Estándares de Seguridad y Servicio