

## 和 食



JALコーポレートシェフ堀内陽彦監修による献立です。

### いろどりごはん 彩御膳

蛸と ブロッコリー、トマト 黄身酢	クレソンと ルッコラ、ピーマンの お浸し	鶏と牛蒡の治部煮 山葵
冬瓜 蟹餡掛け	海老と焼き帆立の柑橘酢 いくら	

### 台の物

鯛の味噌煮  
焼き茄子、焼き南瓜  
牛肉蒸し 大根おろしポン酢  
丸十レモン蜜煮

### ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

### 味噌汁

### 香の物

### 甘味

シャインマスカットホワイトチョコレートムース

### 緑茶

# 洋食



JALコーポレートシェフ内山直樹監修による献立です。

## オードブル

タンドリーチキンと海老のサラダ  
ひよこ豆のマリネ、カッテージチーズ、メスクランレタス  
ギリシャヨーグルトドレッシング


## メインディッシュ

2種類ご用意しております どちらかお選びください

USDAプライムビーフテンダーロインステーキ  
カフェドパリバターソース  
スイートコーンプディング、野菜のロースト

又は

チリアンシーバス  
ロメスコレモンソース  
四種のチーズのポテトフォンデュ、アーモンドオリーブサルサ

 お野菜を中心とした  
「野菜のラザニア」も

アラカルトメニューからお選びいただけます。

## ブレッド

## デザート

シャインマスカットホワイトチョコレートムース

コーヒー 紅茶

日本航空では特別食「アレルギー対応食」を事前予約でお申し込みいただけます。  
機内食の製造には十分な注意を払っておりますが、超微量のアレルゲンの除去についてまでの確約はできません。  
調製時に注意して取り除いておりますが、魚介類には取り切れない小骨や鱗、殻がついている場合がございます。

ご搭乗便でのご提供内容は都合により予告なく変更になる場合がございます。  
Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

## アラカルトメニュー

1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお申し付けください。  
到着の1時間30分前まで承ります。

---

サンドイッチ  
ステーキサンド

軽いお食事  
おすすめの一品 豚丼

野菜のラザニア  
🌿～お野菜を中心としたメニューです～

国産ジャガイモと玉ねぎを使った野菜カレー

\*ミニサラダもご用意しております。

JALオリジナル ノードル  
JAL特製『九州じゃんがら』とんこつ風味噌ラーメン  
\*動物性原料は使用しておりません。

チーズセレクション  
各種チーズの盛り合わせ ～ワインと共に～

リフレッシュメント  
フレッシュフルーツ  
アイスクリーム

ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。  
天候不良等の理由により、食材や産地が変更になる可能性があります。

# アラカルトメニュー

1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお申し付けください。  
到着の1時間30分前まで承ります。

## －和食－

### 台の物

サーモン塩焼き

### 小鉢

ひじき煮

### ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

### 味噌汁

## －洋食－

### メインディッシュ

蟹とトウモロコシのリゾット

ヨーグルト マンゴーソース

日本航空では特別食「アレルギー対応食」を事前予約でお申し込みいただけます。  
機内食の製造には十分な注意を払っておりますが、超微量のアレルゲンの除去についてまでの確約はできません。  
調製時に注意して取り除いておりますが、魚介類には取り切れない小骨や鱗、殻がついている場合がございます。

## WASHOKU (Japanese Cuisine)



*The menu is created by JAL corporate chef HORIUCHI Haruhiko.*

### Irodori Gozen

~Selection of seasonal colorful delicacies~

Octopus, Broccoli & Tomato with Egg Yolk Vinegar	Simmered Watercress, Rocket & Bell Pepper	Braised Chicken & Burdock with Sweet Soy Sauce topped with Wasabi
Simmered Winter Melon with Crab Sauce	Prawn & Grilled Scallop in Citrus Vinegar Salmon Roe	

### Dainomono

Simmered Sea Bream with Miso Sauce  
Grilled Eggplant, Grilled Pumpkin  
Steamed Beef with Grated Radish Citrus Soy Sauce  
Simmered Sweet Potato with Lemon

### Steamed Rice

*We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.*

### Miso Soup

### Japanese Pickles

### Kanmi

Shine Muscat White Chocolate Mousse

### Green Tea

# INTERNATIONAL CUISINE



*The menu is created by JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.*

## Hors-d'œuvre


Tandoori Chicken & Shrimp Salad  
Marinated Chickpeas, Cottage Cheese, Mesclun Lettuce  
Greek Yogurt Dressing

## Main Dish Choice

USDA Prime Beef Tenderloin  
Café de Paris Butter Sauce  
Sweet Corn Pudding, Roasted Vegetables

or

Chilean Sea Bass  
Romesco Lemon Sauce  
Four Cheese Potato Fondue, Almond Olive Salsa

 *Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.  
"Vegetable Lasagna"*

## Assorted Gourmet Breads

## Dessert

Shine Muscat White Chocolate Mousse

Coffee    Tea

*Passengers can reserve special inflight allergy-friendly meals in advance.  
JAL takes utmost care when preparing meals for passengers with food allergies, however, there may be cases where minute amount of allergens are detected in the meal.  
Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.*

## A LA CARTE

*We are pleased to serve following menus at anytime after the first meal service.  
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.*

---


### Sandwich

Steak Sandwich

### Light Meal

JAL's Recommendation Pork Rice Bowl

Vegetable Lasagna

 ~Recommendation for light vegetarian~

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

*\*Mini Salad is also available.*

### JAL Original Noodle

JAL's Special Tonkotsu-flavored Miso Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style"

*\*Animal-derived ingredients are not used.*

### Cheese Selection

Assorted Cheese

### Refreshment

Fresh Fruits

Ice Cream

## A LA CARTE

*We are pleased to serve following menus at anytime after the first meal service.  
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.*

---

### WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

Dainomono

Salt-grilled Salmon

Kobachi

Braised "Hijiki" Seaweed

Steamed Rice

*We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.*

Miso Soup

---

### International Plate

Main Dish

Crab & Corn Risotto

Yogurt with Mango Sauce

*Passengers can reserve special inflight allergy-friendly meals in advance.  
JAL takes utmost care when preparing meals for passengers with food allergies, however, there may be cases where minute amount of allergens are detected in the meal.  
Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.*