

和 食

昆布のアチャラ漬け	くらげと鶏ささみの酢の物	蛸、ブロッコリーとトマトの黄身酢和え
胡麻豆腐 美味出汁ジュレ 海老うま煮 信田巻き	豚しゃぶサラダ 胡麻ドレッシング	

台の物

[3月] 鶏肉炭火照り焼き、鮭西京焼き

[4月] ハタ葱味噌焼き、豚角煮じゃが芋餡掛け

[5月] 鶏葱味噌焼き、^{かれい}鰯の柚庵焼き

ご飯 味噌汁 香の物

甘味

桜ゼリーのパンナコッタ

緑茶

洋 食

オードブル

スモークサーモンタルタル、鶏胸肉ハーブグリルのサラダ仕立て
ハニー粒マスタードドレッシング

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

ビーフフィレ肉のグリル セミドライトマトペースト
バルサミコオニオンソース
フライドポテト、ブロッコリー、人参

又は

チキンコルドンブルー トマトコンカッセソース
ニョッキのソテー、ブロッコリー、人参、黄パプリカのグリル

ブレッド

デザート

桜ゼリーのパンナコッタ

コーヒー 紅茶

間食

アイスクリーム

お好きなときに

チーズ

フレッシュフルーツ

JALオリジナル麺

ちゃんぽんですかい

うどんですかい

そばですかい

WASHOKU (Japanese Cuisine)

Pickled Kelp Achara Style	Vinegared Jellyfish & Chicken Tenderloin	Octopus, Broccoli & Tomato with Egg Yolk Vinegar
Sesame Tofu with Umadashi Jelly Simmered Shrimp Chicken & Fried Bean Curd Roll	Pork Shabu-Shabu Salad with Sesame Dressing	

Dainomono

[March] Charcoal Grilled Teriyaki Chicken, Grilled Salmon Saikyo Style

[April] Grilled Grouper with Green Onion Miso
Braised Pork Belly with Potato Sauce

[May] Grilled Chicken with Green Onion Miso
Grilled Flatfish Yuan Style

Steamed Rice Miso Soup Japanese Pickles

Kanmi

Sakura Jelly Panna Cotta

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE

Hors-d'œuvre

Fresh Salad with Smoked Salmon Tartare & Herb Grilled Chicken Breast
Honey Grain Mustard Dressing

Main Dish Choice

Grilled Beef Fillet with Semi-dried Tomato Paste
Balsamic & Onion Sauce
Deep-fried Potatoes, Broccoli, Boiled Carrot

or

Chicken Cordon Bleu with Tomato Concassé Sauce
Pan-fried Gnocchi, Broccoli, Boiled Carrot, Grilled Yellow Bell Pepper

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Sakura Jelly Panna Cotta

Coffee Tea

SNACK

Ice Cream

ANYTIME

Cheese

Fresh Fruits

JAL Original snack noodle

CHANPON de SKY

UDON de SKY

SOBA de SKY

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.