

和 食



日本料理の発展のために海外で活躍中の「日本料理アカデミーU.K.」林大介シェフ監修による英国、欧州の厳選された食材を活かしてつくられた献立です。

先 付

ムール貝とオクラ

カニとアーティチョークのサラダ

いろいろごぜん
彩御膳

スモークサーモン トマト トマトクリア ウォータージュレ	春キャベツと 海老団子のさっと煮	鴨山椒焼き 筍・烏賊 木の芽味噌和え
焼 ^{きは} 鯖オイル漬け フヌイユ土佐酢漬	エンドウ豆袱紗揚 鰻ゆかり寿司 高野豆腐 南京 枝豆紹興酒漬け 海老呂焼き	

強 肴

銀鱈柚香焼
筍と鶏の鋤焼き
パプリカ、パドロンペッパー



炊きたてのご飯

お米は新潟県南魚沼産コシヒカリを使用し、機内で炊き立てのご飯をご用意しております。



味噌汁

香の物

昆布佃煮 セロリ甘酢漬け 柚子大根

甘 味

ほうじ茶パンナコッタ

緑茶

ご出発前に、JALホームページより、和食もしくは洋食(牛肉料理)をご予約いただけます。詳しくはJALホームページをご覧ください。

http://www.jal.co.jp/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

1回目のお食事終了後は、「ANYTIME YOU WISH」のメニューの中からお選びいただけます。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。

また、機内食のお米に関する情報は、弊社ホームページをご覧ください。

洋食



フランス バリ “MAISON” (2019年6月開店予定) 渥美創太シェフ監修によるメニューです。

アミューズ・ブーシュ

ムール貝とオクラ

カニとアーティチョークのサラダ

オードブル

モッツァレラブラータとビーツ、イチゴのサラダ
ハイビスカスソース


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

牛ほほ肉のチレアンチョ煮込み
根セロリのピューレ



ホタテのポワレ
リコッタチーズの燻製とイカ墨リゾット



 お野菜を中心とした
「トマトとモッツァレラチーズのサラダ」も
A LA CARTEからお選びいただけます。

ルノートルのブレッド

デザート

ブラッドオレンジパンナコッタ

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の確約はできません。機内食に関するアレルギー情報でご不明な点がございましたら、客室乗務員にお問い合わせください。なお、機内でご提供できる情報には限りがございますので、ご飲食に関しましてはお客様ご自身に判断をお願いする場合がございます。
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。

ANYTIME YOU WISH


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。

おすすめの一品

パリ井 ~フォアグラ鴨井~

軽いお食事

トマトとモッツァレラチーズのサラダ

~お野菜を中心としたメニューです~ 

北海道のジャガイモと玉ねぎを使った野菜カレー

生パスタ ほうれん草とベーコンのカルボナーラ

麺類

JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン

肉類を使用しない、うまみのあるとんこつ風味のヘルシーラーメン ~巻ゆばのせ~

わかめうどん

サンドイッチ

チーズとハムのフォカッチャサンド

クロックムッシュ

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

ショコラ

MORI YOSHIDAのナッツとショコラの
美味しさが詰まったブラリネをご堪能下さい。



MORI YOSHIDA
PARIS

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。
また、機内食のお米に関する情報は、弊社ホームページでご覧いただけます。

ANYTIME YOU WISH

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

鮭塩焼き
玉子焼き、梅干し、明太子

小鉢

ほうれん草のお浸し

ご飯

味噌汁

洋 食

メインディッシュ

チーズスフレ ソーセージ添え

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の確約はできません。機内食に関するアレルギー情報でご不明な点がございましたら、客室乗務員にお問い合わせください。なお、機内でご提供できる情報には限りがございますので、ご飲食に関しましてはお客様ご自身に判断をお願いする場合がございます。
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。

JAPANESE MENU



Menu by Chef Daisuke Hayashi, Japanese Culinary Academy U.K., moved to Europe as he wanted to promote and share with the world his extensive understanding of Japanese Cuisine. The combination of his expertise in European seasonal ingredients together with his use of locally sourced produce has made it possible for him to create the ultimate flavours in the sky.

Sakizuke

Mussels & Okra

Brown Crab Claw & Artichoke Salad

Irodori Gozen ~Selection of seasonal colorful delicacies~

Smoked Salmon Tomato Tomato Clear Jelly	Braised Spring Cabbage & Prawn Balls	Grilled Duck with Japanese Pepper Bamboo Shoots & Squid with Japanese Pepper Miso
Seared Vinegared Mackerel cured in Oil Fennel marinated in Bonito Broth Vinegar	Deep-fried Green Pea Fish Cake Broiled Eel Sushi with "Yukari" Rice Simmered Freeze-dried Tofu Pumpkin Green Soybeans marinated in Shaoxing Wine Grilled Prawn with Egg Yolk	

Shiizakana

Grilled Black Cod Yuzu Flavor
Grilled Chicken & Bamboo Shoots
Peppers & Padron Peppers



Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed Koshihikari rice.



Miso Soup

Japanese Pickles

Kanmi

"Hojicha" Tea Panna Cotta

Green Tea

You may reserve either a Japanese or Western meal (beef) from JAL's website before your departure.
http://www.jal.co.jp/en/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

We are pleased to serve you items in "ANYTIME YOU WISH" after the first meal service.

Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.

We apologize if occasionally your choice is not available.

Please note that ingredients and producing areas are subject to change due to bad weather or other reasons.

WESTERN MENU



Menu by Chef Sota ATSUMI, Restaurant "MAISON" (Open in June 2019).

Amuse-bouche

Mussels & Okra

Brown Crab Claw & Artichoke Salad

Hors-d'œuvre

Burrata, Strawberries & Beets Salad Hibiscus Dressing


Main Dish Choice

Braised Ox Cheek with Chile Ancho Puréed Root Celery



Braised Scallops Lobster Risotto in Squid Ink



 Light vegetarian menu is also available from ANYTIME YOU WISH.
"Tomato & Mozzarella Cheese Salad"

Assorted Breads from LENÔTRE

Dessert

Blood Orange Panna Cotta

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 ask our cabin attendants if you have any concerns about our allergy information for our inflight meals. There is a limited amount of information that we can provide during the flight. Please choose your meals at your own discretion. Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.

ANYTIME YOU WISH

*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.*

JAL's Recommendation

PARIS-DON ~Foie Gras & Duck Rice Bowl~

Light Meal

Tomato & Mozzarella Cheese Salad

~Recommendation for light vegetarian~ 

Vegetable Curry with HOKKAIDO Potatoes & Onions

Fettuccine Carbonara

Bacon & Spinach

Noodles

JAL Original Healthy Ramen Noodles from Kyusyu "Kyushu Jangara"

~Healthy ramen noodles of vegetable origin in pursuit of good taste (UMAMI*) without using meat, topped with Yuba Roll.~

*UMAMI=fifth category of taste, corresponding to the flavor of glutamates

Japanese Hot "Udon" Noodles

Seaweed

Sandwich

Cheese & Ham Focaccia Sandwich

Croque Monsieur

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Ice Cream

Chocolate

Enjoy MORI YOSHIDA's french praline,
stuffed with tasty nuts and delicious chocolate.



*We apologize if occasionally your choice is not available.
Please note that ingredients and producing areas are subject to change due to bad weather or other reasons.*

ANYTIME YOU WISH

*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.*

Japanese Set Plate

Dainomono

Salt-grilled Salmon

Japanese Omelette, Pickled Plum, Spicy Cod Roe

Kobachi

Boiled Spinach

Steamed Rice

Miso Soup

Western Set Plate

Main Dish

Cheese Soufflé

Sausage

*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 ask our cabin attendants if you have any concerns about our allergy information for our inflight meals. There is a limited amount of information that we can provide during the flight.
Please choose your meals at your own discretion.
Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.*

CUISINE JAPONAISE



Menu élaboré par le Chef Daisuke Hayashi, membre de la Japanese Culinary Academy UK. Il vit désormais en Europe pour promouvoir et partager ses vastes connaissances de la cuisine japonaise avec le reste du monde. Il associe des ingrédients européens de saison à des produits locaux avec une main de maître pour permettre aux clients de déguster les meilleures saveurs dans les airs.

Sakizuké (Créé par le chef Teshima)

Moules et Gombo

Salade de Pince de Tourteau et Cœur d'artichaut

Irodori Gozen ~Sélection de spécialités colorées de saison~

Saumon fumé Tomate Gelée claire de tomates	Jeune chou braisé et boulettes de crevette	Canard grillé au poivre japonais Pousses de bambou et calamar accompagné de miso au poivre japonais
Maquereau vinaigré séché à l'huile Fenouil mariné au bouillon de bonite vinaigré	Gâteau de poisson et pois frit Sushis de anguille grillée, accompagné de riz au "Yukari" Tofu séché et congelé mijoté Potiron Graines de soja vertes marinées au vin de Shaoxing Crevettes grillées servies avec un jaune d'œuf	

Shiizakana

Morue noire grillée, saveur Yuzu
Poulet et pousses de bambou grillés
Poivrons & poivrons de padrón



Riz vapeur

Nous sommes heureux de vous offrir du riz vapeur Koshihikari.



Soupe miso

Condiments Japonais

Kanmi

Panna Cotta au thé Hojicha

Thé vert

Nous serons ravis de vous offrir le menu "A LA DEMANDE" à tout moment après le premier service et jusqu'à une heure et demie avant l'atterrissage.

Nous vous prions de nous excuser si, éventuellement, nous ne pouvons satisfaire votre choix.

Prière de noter que la région de provenance des plats est sujette à des modifications en raison des conditions climatiques ou autres.

Veuillez noter que les arêtes de poisson et les coquilles ne peuvent pas être complètement retirées de vos repas.

CUISINE OCCIDENTALE



Menu élaboré par le chef Sota ATSUMI du Restaurant "MAISON" (Ouvrira en juin 2019).

Amuse-bouche

Moules et Gombo

Salade de Pince de Tourteau et Cœur d'artichaut

Hors-d'œuvre

Buratta, Salade de Fraises et Betteraves

Sauce Hibiscus

Plats principaux au choix

Joue de Bœuf braisée au Chile Ancho


Purée de Céleri-Rave



St Jacques braisées

Risotto de homard à l'encre de seiche



 Un menu végétarien léger est également disponible parmi A LA DEMANDE.
"Salade de tomates et mozzarella"

Pain des boulangeries LENÔTRE

Dessert

Panna Cotta à l'orange sanguine

Café Thé

Les passagers peuvent réserver à l'avance des repas spéciaux non allergènes. JAL prend toutes les précautions nécessaires en préparant les repas pour les passagers ayant des allergies à certains aliments, il se peut, néanmoins, qu'une infime quantité d'allergènes soit détectée dans le repas. Prière de s'adresser à l'équipage de cabine pour toute question concernant les informations sur les allergies pour nos repas à bord. Les informations que nous pourrions donner à bord sont limitées. Prière de choisir vos repas à votre entière discrétion.

A LA DEMANDE


Nous serons ravis de vous offrir les menus suivants à tout moment après le premier service et jusqu'à une heure et demie avant l'atterrissage. Veuillez indiquer votre choix auprès de l'équipage.

Recommandation de JAL

PARIS-DON ~Bol de riz au foie gras et au canard~

Repas léger

Salade de tomates et mozzarella

~Recommandation pour un repas végétarien léger~ 

Curry de légumes avec oignons et pommes de terre de Hokkaido

Fettucine à la carbonara

Bacon et épinards

Nouilles

Nouilles JAL "Ramen" de la région de Kyushu "Kyushu Jangara"

~Nouilles de ramen saines d'origine végétale à la recherche du goût savoureux (UMAMI*) sans utiliser de viande, garni de roulés de Yuba.~

*UMAMI = Cinquième catégorie de saveur, correspondant au goût des glutamates

Nouilles chaudes "Udon"

Algues

Sandwich

Sandwich focaccia au fromage et au jambon

Croque Monsieur

Fromage

Assortiment de fromages

Douceur

Fruit frais

Glace

Chocolat

Dégustez le praliné de MORI YOSHIDA, garni de délicieuses amandes et noisettes et de savoureux chocolats.



Nous vous prions de nous excuser si, éventuellement, nous ne pouvons satisfaire votre choix. Prière de noter que la région de provenance des plats est sujette à des modifications en raison des conditions climatiques ou autres. Veuillez noter que les arêtes de poisson et les coquilles ne peuvent pas être complètement retirées de vos repas.

A LA DEMANDE

Nous serons ravis de vous offrir les menus suivants à tout moment après le premier service et jusqu'à une heure et demie avant l'atterrissage. Veuillez indiquer votre choix auprès de l'équipage.

Le menu Japonais

Dainomono

Saumon grillé salé

Omelette Japonaise, prune salée, œufs de morue épicés

Kobachi

Épinards cuits

Riz Vapeur

Soupe Miso

Le menu occidental

Plat chaud

Soufflé au fromage

Saucisse

Les passagers peuvent réserver à l'avance des repas spéciaux non allergènes. JAL prend toutes les précautions nécessaires en préparant les repas pour les passagers ayant des allergies à certains aliments, il se peut, néanmoins, qu'une infime quantité d'allergènes soit détectée dans le repas. Prière de s'adresser à l'équipage de cabine pour toute question concernant les informations sur les allergies pour nos repas à bord. Les informations que nous pourrions donner à bord sont limitées. Prière de choisir vos repas à votre entière discrétion.