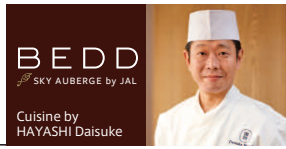


ご搭乗便でのご提供内容は都合により予告なく変更になる場合がございます。  
Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

# 和 食



ロンドン 日本料理「露結」林大介シェフ監修による献立です。

## 小皿 五彩

信田巻き  
若芽 エンドウ豆  
花人参

サーモン南蛮漬け  
フェネルオニオン  
土佐酢漬け  
ます  
鱈の子醤油漬け

烏賊と葱の鉄砲和へ  
陳皮

キャベツと  
海老団子のさっと煮

キャビア  
唐墨

## お 椀

鯛の梅香椀 筍 法蓮草

## 向 付

焼き豚 帆立 ロブスター  
テンダーステムブロッコリー浸し チェリートマト甘酢漬け  
ブリュッセルスプラウト浸し サクラクレス エディブルフラワー  
菊菜 えんどう豆餡 出汁ジュレ

## 預け鉢

海老艶煮 ズッキーニ 海藻サラダ

## 強 肴

牛すき焼き  
トリュフ エッグトリュフソース

## 飯 物

筍御飯  
又は  
白ご飯



## 留め椀

赤だし 油あげ 山椒

## 香の物

キャベツのあちゃら漬け 昆布佃煮 シャロット甘酢漬け

## 甘 味

くずきり 桃  
五郎島金時の芋甘納豆

緑茶

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。  
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。

# 洋 食



フランス パリ “レストラン・パージュ” 手島竜司シェフ監修によるメニューです。

## アミューズ・ブーシュ

キャビアと青パパイヤ、  
コンソメジュレのカクテル



## アペタイザー

<sup>うなぎ</sup>  
鰻と焼きとうもろこしのロワイヤル

真タコ、ヤリイカ、夏野菜の地中海風サラダ



## メインディッシュ

天使の海老、鱈、ムール貝のブイヤベース  
マルセイユ風



牛フィレ肉のステーキ プロヴァンス風  
ペッパライスとズッキーニのファルシ



## ブレッド

## デザート

苺とフランボワーズの  
プロフィットロール

Pâtisserie  
PAGES BLANCHES  
2022年2月、モンソー公園近くパリ8区に  
OPENした、PAGES監修のパティスリー。



## 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。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。  
また、機内食のお米に関する情報は、弊社webサイトでご覧いただけます。

# アラカルトメニュー


## おすすめの一品

烏賊のソテーとレモンライス、オマール海老のソース  
～手島シェフ監修メニュー～

## お酒のお供に

赤坂松葉屋 白胡麻豆腐 柚子味噌添え

## 軽いお食事

コンテチーズとナッツのサラダ  
～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

## JALオリジナル麺

JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン **九州じゃんがら**  
～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～

## サンドイッチ

クロックレギューム(グリル野菜のクロックムッシュ)  
ポークフィレサンド

## チーズセクション

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

季節のフルーツ盛り合わせ  
アイスクリーム  
ショコラ

和 食

---

台の物

すずき  
鱸の塩麴焼き  
玉子焼き、梅干し

小鉢

ほうれん草、椎茸、人参の煮物

ご飯

味噌汁

洋 食

---

メインディッシュ

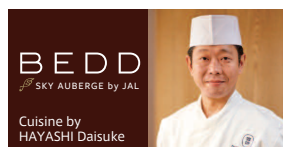
CHEDDARチーズとネギのポテトグラタン  
ソーセージ、マッシュルームソテー

フレッシュフルーツ

クロワッサン

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。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。  
また、機内食のお米に関する情報は、弊社webサイトでご覧いただけます。

## JAPANESE MENU



Menu by Chef HAYASHI Daisuke, Japanese Restaurant "ROKETSU" in London.

### Kozara

Fried Bean Curd Roll  
"Wakame" Seaweed  
Green Pea  
Carrot

Deep-fried Salmon  
marinated in Sweet  
Vinegar Sauce  
Marinated Fennel  
& Onion  
Trout Roe

Squid & White Leek  
dressed with  
Vinegar Miso Sauce  
Orange Peels

Light-simmered  
Cabbage &  
Prawn Balls

Caviar  
Dried Mullet Roe

### Owan

Japanese Clear Soup with  
Sea Bream, Bamboo Shoots, Spinach & Pickled Plum

### Mukozuke

Char Siu Pork, Scallop, Lobster  
Simmered Tenderstem Broccoli, Cherry Tomato  
Simmered Brussels Sprout, Sakura Cress, Edible Flower  
Garland Chrysanthemum, Green Pea Sauce, Japanese Broth Jelly

### Azukebachi

Simmered Prawn with Zucchini & Seaweed Salad

### Shiizakana

Beef Sukiyaki  
Truffle & Egg Truffle Sauce

### Hanmono

Bamboo Shoot Rice  
or  
Steamed Rice



### Tomewan

Miso Soup with Fried Bean Curd & Sansho Pepper Leaves

Assorted Pickles

### Kanmi

Kudzu Starch Noodles, Peach  
Gorojima-kintoki Sweetened Sweet Potato

Green Tea

# WESTERN MENU



Menu by Chef TESHIMA Ryuji, Restaurant PAGES in Paris.

## Amuse-bouche

Green Papaya Consommé Jelly Cocktail,  
Caviar



## Hors-d'œuvre

Royal of Eel, Grilled Corn

Mediterranean Octopus & Squid Salad,  
Seasonal Vegetables



## Main Dish

Bouillabaisse of Marseille,  
Obsiblu Prawn, Cod Fish & Mussels



Fillet of Beef Provencal Style,  
Stuffed Zucchini, Rice with Pepper



Assorted Gourmet Breads

## Dessert

Strawberry & Raspberry Profiterole

Pâtisserie  
PAGES BLANCHES

The patisserie that opened near the Monceau  
Park in the 8th arrondissement of Paris in  
February 2022 under the supervision of PAGES.



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.

## A LA CARTE

### JAL's Recommendation

#### Pan-fried Squid & Lemon Rice with Lobster Sauce


~created by Chef Teshima~

### Snack

#### Akasaka Matsubaya White Sesame Tofu with Yuzu Miso

### Light Meal

#### Comté & Nut Salad

~Recommendation for light vegetarian~ 

#### Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

### JAL Original Noodle

#### JAL's Special Healthy Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style" **九州ちゃんぽん**

~Healthy ramen noodles of vegetable origin in pursuit of good taste without using meat~

### Sandwich

#### Grilled Vegetable Croque Monsieur

#### Pork Filet Mignon Sandwich

### Cheese Selection

#### Assorted Cheese

### Refreshment

#### Assorted Seasonal Fresh Fruits

#### Ice Cream

#### Chocolate

Japanese Set Plate

---

Dainomono

**Grilled Sea Bass with Salted Rice Malt**

Japanese Omelette, Pickled Plum

Kobachi

**Simmered Spinach, Shiitake Mushroom & Carrot**

Steamed Rice

Miso Soup

Western Set Plate

---

Main Dish

**Potato Gratin with Leeks & Cheddar**

Sausage, Sautéed Mushrooms

**Fresh Fruits**

**Croissant**

*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.*