

# 和 食



日本食普及の親善大使として「日本料理アカデミーEU」の  
副理事長を務める林大介シェフ監修による献立です。

## 小皿 五彩

蓮根海老真薯揚げ煮  
パプリカ赤黄

長芋と椎茸と蟹の  
胡麻酢和え  
刻み柚子皮  
柘榴

ブロッコリー  
カリフラワー  
白壁餡  
ラズベリー

うざく(胡瓜 うなぎ 鰻)  
マリネ黄トマト  
いくら醤油漬け  
土佐酢ゼリー  
針生姜

沢庵の炊いたん  
キャビア

## お 椀

蓮根餅揚げ出し 洗い葱 百草生姜

## 向 付

ロブスター スモークサーモン 鶏ロース  
茄子揚げ煮 ヤングコーン オクラ  
若芽 スグリ クレス  
菊菜 とうもろこし ビーツスライス各種  
玉蜀黍餡 一番出汁ジュレ

## 預け鉢

ビーツ冷やし茶碗蒸し トリュフ

## 強 肴

和牛ハンバーグステーキ うま味おろし  
白髪葱 白菜辛し和え ピンクペッパー

## 飯 物

帆立と若芽ご飯  
又は  
白御飯

## 留め椀

合わせ味噌 焼き茄子 辛子

## 香の物

ホワイートオニオンとセロリのマリネ トマト甘酢漬け 昆布佃煮

## 甘 味

杵屋本店 山形匂香果 ラ・フランス

# 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

桃とトマトのガスパチョ 蟹身のせ

## オードブル

帆立のレモン寿司、キャビア

スモークサーモンとルッコラのミルフィーユ いくらのおせ  
フロマージュフレッシュ

## メインディッシュ

鱈と海老のブイヤベース ルイユソース

シャトーブリアン 牛フィレ肉のステーキ ハーブソース  
トマトフラン

ブレッド

## デザート

タルトシトロン

## アラカルトメニュー

### お酒のお供に

柿安 帆立うすだき

### サラダ

アーティチョークとトマトタルタルのサラダ バルサミコドレッシング

\*お野菜を中心としたメニューです。

### サンドイッチ

ベーコンとオニオンのクロックムッシュ

ポークカツサンド

### 軽いお食事

手島シェフ監修 上州和牛のパリ井

北海道産いんげん豆のカレー

\*動物性原料は使用しておりません。

### 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。

### ワインと共に

各種チーズの盛り合わせ

### 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

# アラカルトメニュー

---

## －和食－

### 台の物

牛すき焼き

玉子焼き

### 小鉢

金平 ほうれん草のお浸し 鶏つくね

ご飯

味噌汁

---

## －洋食－

### メインディッシュ

チーズスフレ カラーピーマンのラグー

グリルベーコン 野菜

クロワッサン

フレッシュフルーツ

# WASHOKU (Japanese Cuisine)



*Menu by chef HAYASHI Daisuke, who serves as the Vice Chairman of the "Japanese Culinary Academy EU" and is an ambassador for the promotion of Japanese cuisine.*

## Seasonal five colorful delicacies

Deep-fried  
Stuffed Lotus Root  
with Shrimp Paste  
Red & Yellow  
Bell Peppers

Shiitake Mushroom,  
Yam & Crab dressed  
with Vinegared  
Sesame Sauce  
Yuzu Peels  
Pomegranate

Broccoli & Cauliflower  
with Tofu Sesame  
Mascarpone Cream  
& Raspberry

Grilled Eel &  
Vinegared Cucumber  
Marinated Tomato  
Salmon Roe  
Vinegared Jelly  
Ginger Julienne

Simmered  
Pickled Radish  
with Caviar

## Soup

Japanese Clear Soup with Deep-fried Lotus Root Cake,  
Sliced Scallions & Grated Ginger

## Mukozuke

Lobster, Smoked Salmon, Chicken Breast  
Deep-fried Eggplant, Young Corn, Okra  
Wakame Seaweed, Redcurrants, Cress  
Garland Chrysanthemum, Sliced Beets  
Corn Sauce, Japanese Dashi Broth Jelly

## Azukebachi

Chilled Beet Flan with Truffle

## Main Dish

Wagyu Beef Hamburger Steak with Umami Grated Radish Sauce  
Leek Julienne, Mustard Flavored Chinese Cabbage, Pink Peppercorns

## Rice

Seasoned Rice with Scallop & Wakame Seaweed  
or  
Steamed Rice

## Soup

Miso Soup with Grilled Eggplant & Japanese Mustard

Assorted Pickles

## Dessert

Yamagata La France Pear Jelly

# INTERNATIONAL CUISINE



*Menu by chef TESHIMA Ryuji, Restaurant PAGES in Paris.*

## Amuse Bouche

Peach & Tomato Gazpacho, Crabmeat

## Hors-d'œuvre

Lemon Flavored Scallop Sushi & Caviar

Smoked Salmon & Rocket Mille-feuille  
garnished with Salmon Roe & Fromage Frais

## Main Dish

Cod & Prawn Bouillabaisse, Rouille Sauce

Grilled Chateaubriand Beef Fillet with Herb Sauce,  
Tomato Flan

Assorted Gourmet Breads

## Dessert

Lemon Tart

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. \*JAL's Website "[www.jal.co.jp](http://www.jal.co.jp)"  
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

### Snack

Lightly Boiled Scallop with Soy Sauce

### Salad

Artichoke & Tomato Tartare Salad with Balsamic Dressing

*\*Recommendation for light vegetarian*

### Sandwich

Bacon & Onion Croque Monsieur

Pork Cutlet Sandwich

### Light Meal

Joshu Wagyu Beef Rice Bowl "PARIS-DON" *created by chef Teshima*

Vegetable Curry with Green Beans from Hokkaido

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

### JAL Original Noodle

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

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

### Wine Accompaniment

Assorted Cheese

### Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Ice Cream

Chocolate

# A LA CARTE

---

## WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

### Main Dish

Beef Sukiyaki  
Japanese Omelette

### Side Dish

Sautéed Burdock & Carrot, Simmered Spinach, Chicken Ball

Steamed Rice

Miso Soup

---

## International Plate

### Main Dish

Cheese Soufflé with Bell Pepper Ragout  
Grilled Bacon, Vegetables

Croissant

Fresh Fruits

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. \*JAL's Website "[www.jal.co.jp](http://www.jal.co.jp)"  
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.*

# WASHOKU (Cuisine Japonaise)



Menu élaboré par le chef HAYASHI Daisuke, vice-président de l'Académie de Cuisine Japonaise de l'UE  
et ambassadeur pour la promotion de la cuisine japonaise.

## Cinq délicatesses de saison colorés

Racine de lotus  
farcie et frite  
à la pâte de crevettes  
Poivrons  
rouges et jaunes

Champignons  
shiitake, igname et  
crabe à la sauce  
au sésame vinaigrée  
Écorces de yuzu  
Grenade

Brocoli et chou-fleur,  
crème au tofu,  
au sésame et  
au mascarpone,  
et framboises

Anguille grillée et  
concombre vinaigré  
Tomate marinée  
Œufs de saumon  
Gelée de vinaigre  
Julienne de gingembre

Radis marinés mijotés  
avec caviar

## Soupe

Soupe claire japonaise accompagnée de beignets de racine de lotus,  
d'oignons verts émincés et de gingembre râpé

## Mukozuké

Homard, saumon fumé, poitrine de poulet  
Aubergines frites, jeune maïs, gombo  
Algues wakame, groseilles, cresson  
Guirlande de chrysanthèmes, betteraves en tranches  
Sauce au maïs, gelée de bouillon japonais

## Azukebachi

Flan froid à la betterave avec truffe

## Plat principal

Steak de bœuf Wagyu accompagné d'une sauce umami au radis râpé  
Poireaux en julienne, chou chinois à la moutarde, poivre rose

## Riz

Riz assaisonné aux noix de Saint-Jacques et aux algues wakame  
ou  
Riz vapeur

## Soupe

Soupe miso aux aubergines grillées et à la moutarde japonaise

## Condiments Japonais

## Dessert

Gelée de poire de Yamagata

# CUISINE INTERNATIONALE



Menu élaboré par le chef TESHIMA Ryuji du Restaurant PAGES à Paris.

## Amuse-bouche

Gaspacho de tomate et de pêche, chair de crabe

## Hors-d'œuvre

Sushi de Saint-Jacques au citron et caviar

Millefeuille de saumon fumé et de roquette,  
garni d'œufs de saumon et de fromage frais

## Plats principaux

Bouillabaisse de cabillaud et de crevettes, sauce rouille

Filet de bœuf Chateaubriand grillé, sauce aux herbes,  
flan de tomate

Assortiment de pains gourmands

## Dessert

Tarte au citron

*Les passagers peuvent réserver à l'avance des repas à faible teneur en allergènes. \*Site web de JAL "[www.jal.co.jp](http://www.jal.co.jp)"  
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.  
Veuillez noter que les arêtes de poisson et les coquilles ne peuvent pas être complètement retirées de vos repas.*

## A LA CARTE

### Snack

Noix de Saint-Jacques pochées à la sauce soja

### Salade

Salade de tartare d'artichauts et de tomates avec vinaigrette balsamique

*\*Recommandation pour un repas végétarien léger*

### Sandwich

Croque-monsieur au bacon et à l'oignon

Sandwich d'escalope de porc

### Repas léger

Bol de riz au bœuf Joshu Wagyu "PARIS-DON" *créé par chef Teshima*

Curry de légumes avec haricots verts d'Hokkaido

*\*Aucun ingrédient d'origine animale.*

### Nouilles originales de JAL

Nouilles ramen au miso saveur Tonkotsu spéciales de JAL,

"Façon Kyushu Jangara"

*\*Aucun ingrédient d'origine animale.*

### Accompagnement du vin

Assortiment de fromages

### Douceur

Assortiments de fruits frais de saison

Glace

Chocolat

# A LA CARTE

---

## Le menu WASHOKU (Cuisine Japonaise)

### Plat chaud

Bœuf sukiyaki

Omelette japonaise

### Plat d'accompagnement

Bardane et carotte sautées, épinards mijotés, boulette de poulet

Riz Vapeur

Soupe Miso

---

## Le menu international

### Plat chaud

Soufflé au fromage avec ragoût au poivron

Bacon grillé, légumes

Croissant

Fruits frais

*Les passagers peuvent réserver à l'avance des repas à faible teneur en allergènes. \*Site web de JAL "www.jal.co.jp"  
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.  
Veuillez noter que les arêtes de poisson et les coquilles ne peuvent pas être complètement retirées de vos repas.*