

軽 食

鮪のタタキ 茄子のモロッコ風サラダ添え
二種のチーズ オレンジサルサ
バゲット

お好きなときに

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

ご出発前に、JAL webサイトより、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 webサイトをご覧ください。
http://www.jal.co.jp/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

当機内食はイスラム教の調理過程を経て提供しております(おかき、JALオリジナル麺、味噌汁、
醤油を除く)。
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webサイトでご覧いただけます。

和 食

| | | |
|----------|----------------------------------|-----------|
| 果物 | 鮭の醤油マリネ 枝豆添え | ほうれん草胡麻和え |
| 野菜の炊き合わせ | 玉子焼き チキン南蛮 スモークサーモンのインゲン巻き | |

台の物

[12月] 鶏肉と豆腐のハンバーグ

[1月] 白身魚のフライ みぞれ餡

[2月] 鮭の味噌焼き

ご飯 味噌汁 香の物

バリ産カシューナッツ

甘 味

[12月] アボカドチョコレートムース

[1月] チョコレートムース ストロベリーソース

[2月] キャラメルムース

緑茶

洋 食

前 菜

スモークサーモンタルタル アボカドムース

ビーフパストラミ

カプレーゼ バルサミコソース

フレッシュフルーツ

メインディッシュ

[12月] 牛フィレ肉のグリル マッシュルームクリームソース

[1月] 牛フィレ肉のグリル グレイビーハーブソース

[2月] 牛フィレ肉のグリル グレイビーマッシュルームソース

ブレッド

バリ産カシューナッツ

デザート

[12月] アボカドチョコレートムース

[1月] チョコレートムース ストロベリーソース

[2月] キャラメルムース

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。

機内食の製造には充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。

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.

SNACK

Seared Tuna with Moroccan Style Eggplant Salad

Two Kinds of Cheese Orange Salsa

Baguette

ANYTIME

JAL Original snack noodle

CHANPON de SKY

UDON de SKY

SOBA de SKY

*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/*

*All dishes served on this flight are prepared according to Islamic principles (except rice crackers, JAL Original snack noodle, miso soup & soy sauce).
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.*

JAPANESE MENU

| | | |
|---------------------|---|-------------------------------------|
| Fresh Fruits | Soy-marinated Salmon with Green Soybeans | Boiled Spinach with Sesame Dressing |
| Simmered Vegetables | Japanese Omelette Deep-fried Chicken marinated with Sweet & Sour Sauce Smoked Salmon Roll with Green Beans | |

Dainomono

- [December] Chicken & Tofu Hamburg Steak
[January] Deep-fried Dory Fish with Grated Turnip Sauce
[February] Grilled Salmon Miso Flavor

Steamed Rice Miso Soup Japanese Pickles

Bali Cashew Nuts

Kanmi

- [December] Avocado Chocolate Mousse
[January] Chocolate Mousse with Strawberry Sauce
[February] Caramel Mousse

Green Tea

WESTERN MENU

Hors-d'œuvre

- Smoked Salmon Tartare with Avocado Mousse**
Beef Pastrami
Caprese Salad Balsamic Sauce
Fresh Fruits

Main Dish

- [December] **Grilled Beef Tenderloin** Mushroom Cream Sauce
[January] **Grilled Beef Tenderloin** Gravy Herb Sauce
[February] **Grilled Beef Tenderloin** Gravy Mushroom Sauce

Assorted Gourmet Breads

Bali Cashew Nuts

Dessert

- [December] **Avocado Chocolate Mousse**
[January] **Chocolate Mousse** Strawberry Sauce
[February] **Caramel 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 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.