

# 和食



東京銀座“蓮 三四七”店主三科純氏監修による献立です。

## 春の前菜盛り合わせ

銀鱈醤油柚庵焼 豚フィレフライ グリーンピース真丈 たらの芽 こごみ 落 梅人参	桜海老 蒸し海老 アスパラガス 白胡麻和へ	
煮込鮑 <sup>あわび</sup> 長芋 銀餡	ゆで蛸 若布 生姜 土佐酢掛け	和牛 筍 山椒葉 醤油餡

## 台の物

牛頬肉 新玉葱 スナッフ豌豆  
サーモン塩焼 筍餡 三つ葉  
蓮のメカレー  
(312 キロカロリー)

## ご飯

## 味噌汁

あおさ海苔 葱

## 香の物

春かぶら 胡瓜 昆布煮

## 甘味

抹茶プディング

## 緑茶

# 洋食



東京西麻布「レフェルヴェソンス」生江史伸シェフ監修による献立です。

## オードブル

ホタテ、ホタルイカ、3種の海藻とキャビアのサラダ  
桜のサワークリームとタンカンヴィネグレット

## メインディッシュ

2種類をご用意しております どちらかお選びください

### 牛フィレ肉

赤ワインヴィネガーソースと  
わさび漬け入りメートルドテルバター\*

\*バターにアルコールが含まれています。

(311キロカロリー)

又は

カサゴとハマグリのパシェ  
柚子胡椒入りのブルブランソース

(208 キロカロリー)

## メゾンカイザー特製ブレッド

### 柚子のパン

プチカンパーニュ

## デザート

抹茶ティラミス

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。  
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。

## お好きなときに

---

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~

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

## ご到着まえに

---

稲荷寿司

又は

アイスクリーム



# WASHOKU (Japanese Cuisine)



The menu is created by chef MISHINA Jun of "REN MISHINA" Ginza, Tokyo.

## Irodori Gozen

~Selection of seasonal colorful delicacies~

Grilled Black Cod Deep-fried Pork Fillet Green Pea Fish Cake Tara Mountain Vegetable Sprout Fiddlehead Fern Japanese Butterbur Stem Simmered Carrot	Roasted Sakura Shrimp, Prawn & Asparagus with Sesame Sauce	
Simmered Abalone & Yam with Dashi Sauce	Boiled Octopus & Wakame Seaweed with Vinegared Dashi Jelly topped with Grated Ginger	Sliced Wagyu Beef & Bamboo Shoots with Sansho Buds & Thickened Soy Sauce

## Dainomono

~Selection of accompaniments for Steamed Rice~

Braised Wagyu Beef Cheek with Seasonal Onions & Snap Peas

Grilled Salmon with Bamboo Shoot Sauce & Mistuba Greens

Ren's Special Curry

(312 kcal.)

## Steamed Rice

## Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

## Kounomono

Spring Turnip, Cucumber & Simmered Kelp

## Kanmi

Matcha Pudding

Green Tea

# INTERNATIONAL CUISINE



*The menu is created by chef NAMA E Shinobu of "L'Effervescence" Nishiazabu, Tokyo.*

## Hors-d'œuvre

Salad of Scallop, Firefly Squid, 3 Kinds of Seaweed & Caviar  
with Cherry Blossom Sour Cream & Tankan Citrus Vinaigrette

## Main Dish Choice

Beef Fillet  
with Red Wine Vinegar Sauce  
& Wasabi Flavored Maître d'Hôtel Butter\*  
*\*The butter contains alcohol.*

(311 kcal.)

or

Poached Marbled Rockfish & Common Orient Clam  
with Yuzu Chili Flavored Beurre Blanc Sauce

(208 kcal.)

## Special Breads from MAISON KAYSER

Yuzu Bread  
Petit Pain de Campagne

## Dessert

Matcha Tiramisu

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 note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.*

## ANYTIME

---

Cheese Selection

Assorted Cheese

JAL Original snack noodle

CHANPON de SKY

UDON de SKY

SOBA de SKY

## PRIOR TO ARRIVAL

---

Inari Sushi

or

Ice Cream

