Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

和 食



東京神楽坂「神楽坂石かわ」店主石川秀樹氏と「虎白」店主小泉瑚佑慈氏監修による献立です。

前菜五種

〈石かわ〉

無花果蒸し 白味噌 〈石かわ〉 烏賊 塩昆布 胡麻油 針茗荷

〈石かわ〉 茄子含め煮 生姜

〈虎 白〉 が か トリュフソース掛け 〈虎 白〉 和栗 松茸

御椀

〈石かわ〉甘鯛 冬瓜 沢煮椀

中皿

〈虎 白〉 キャビア 蒸しきんき 醤油あん 春菊 むかご

煮物

〈石かわ〉和牛たん 蓮根 厚揚げ 菊花あん 枝豆

御飯

> 又は 白御飯

味噌椀

〈虎 白〉 生海苔 白葱

香の物

〈虎 白〉しば漬け 長芋醤油漬け

甘味

〈石かわ・虎 白〉 抹茶ばばろあ

緑茶

洋 食



東京北品川「カンテサンス」岸田周三シェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ 山羊乳のバヴァロワ

オードブル

タコのコンフィ スミイカと水ナス 完熟梅のソース

ムール貝と鮑のフリカッセ

メインディッシュ

クエのデュグレレ ペルノ酒風味

和牛フィレ 赤ワインとグリーンペッパーソース 菊芋のグラタン

ブレッド

テーブルブレッド
オリーブフォカッチャ
ミッシュブロート
バゲットセカンド ~シニフィアン シニフィエ特製ブレッド~

デザート

栗のガトー

コーヒー 紅茶

Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

アラカルトメニュー

お酒のお供に

串盛り合わせ ねぎまタレ 塩つくね 玉子焼き

サンドイッチ

三元豚のカツサンド

軽いお食事

おすすめの一品 サーモンいくら*丼

*このメニューで使用されているカラフトマスは、MSC(海洋管理協議会)の基準に則り第三者によって 認証された、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた水産物です。www.msc.org/jp (MSC-C-57989)

宮崎和牛カレー

JALオリジナル ヌードル JAL特製『ソラノイロ』ゆず香る中華そば

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

季節のフルーツ盛り合わせ

ハーゲンダッツ アイスクリーム バニラ キャラメル 紅茶のタルト

> ショ**コラ Jean-Paul Hévin** JALオリジナル

WASHOKU (Japanese Cuisine)



The menu is created by chef ISHIKAWA Hideki of "KAGURAZAKA ISHIKAWA" and chef KOIZUMI Koji of "KOHAKU" Kagurazaka, Tokyo.

Seasonal five colorful delicacies

Steamed Fig with White Miso </ri>

Squid with Ginger Shoot, Salted Kelp & Sesame Oil <ISHIKAWA>

Simmered Eggplant with Ginger <ISHIKAWA>

Deep-fried Barracuda with Truffle Sauce <KOHAKU> Japanese Chestnut & Matsutake Mushroom <*KOHAKU*>

Soup

Tilefish, Wax Gourd & Julienne Vegetables <ISHIKAWA>

Nakazara

Caviar & Steamed Kichiji Rockfish with Thickened Soy Sauce
Garland Chrysanthemum & Yam Bulbils

KOHAKU>

Simmered

Wagyu Beef Tongue, Lotus Root, Deep-fried Tofu with Edamame & Chrysanthemum Petal Sauce

«ISHIKAWA»

Rice

Steamed Rice with Seasonal Mushrooms <ISHIKAWA>
Abalone Mushroom, Oyster Mushroom, Golden Oyster Mushroom, Enoki Mushroom

balone Mushroom, Oyster Mushroom, Golden Oyster Mushroom, Enoki Mushroo *The variety of mushrooms changes depending on the arrival of the day.

or

Simply Steamed White Rice

Miso Soup

Miso Soup with Fresh Nori Seaweed & White Leeks < KOHAKU>

Pickles

Chopped Vegetables with Red Shiso Herb & Pickled Yam <KOHAKU>

Dessert

Matcha Bavarois < ISHIKAWA & KOHAKU>

Green Tea

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.

INTERNATIONAL CUISINE



The menu is created by chef KISHIDA Shuzo of "Quintessence" Kitashinagawa, Tokyo.

Amuse Bouche Goat Milk Bavarois

Hors-d'œuvre

Octopus Confit Cuttlefish & Eggplant Ripe Ume Plum Sauce

Mussel & Abalone Fricassée

Main Dish

Pernod Liqueur Flavored Longtooth Grouper Dugléré

Wagyu Beef Fillet with Red Wine & Green Peppercorn Sauce Sunchoke Gratin

Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread
Olive Focaccia
Mischbrot
Petite Baguette ~Special Bread from Signifiant Signifié~

Dessert

Chestnut Cake

Coffee Tea

Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

A LA CARTE

Snack

Assorted Japanese Brochettes
Grilled Chicken & White Leeks with "Tare" Sauce on Skewer
Salt-grilled Chicken Meatball on Skewer
Japanese Omelette

Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Light Meal

JAL's Recommendation Salmon & Salmon Roe* Rice Bowl

*The Pink salmon on this menu comes from a fishery that has been independently certified to the MSC's standard for a well-managed and sustainable fishery. www.msc.org (MSC-C-57989)

Miyazaki Wagyu Curry

JAL Original Noodle

JAL's Special Yuzu-Flavored Chinese Noodles, "Chuka-Soba Soranoiro-style"

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Häagen-Dazs Ice Cream Vanilla Caramel Milk Tea Tart

Chocolate JEAN-PAUL HÉVIN

exclusive for JAL