

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。

夏の前菜盛り合わせ

サーモン柚庵焼
目楯木フライ もろこし真丈
木耳 万願寺唐辛子
南瓜

和牛
冬瓜 法蓮草
胡麻たれ

煮込鮑^{あわび}
茄子
銀鮓 生姜

帆立炙り
赤味噌
甘酢茗荷
*アルコールが
含まれています。

蒸し海老
とまと 玉葱
土佐酢ジュレ

台の物

銀鱈揚げ 豆苗餡 皮付き蓮根
豚フィレ塩麴ステーキ 焼ズッキーニ
蓮のメカレー
(299 キロカロリー)

ご飯

味噌汁

あおさ海苔 葱

香の物

白柴漬 胡瓜 昆布煮

甘 味

マンゴーの寒天寄せ 白胡麻ソース

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

雲丹と鮑^{あわび}のサマーサラダ
パプリカサワークリームとマンゴーのドレッシング

メインディッシュ

2種類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
赤ワインソースととうもろこしのピューレ
サルサフレスカのせ
(291キロカロリー)

又は

甘鯛、イセエビ、ムール貝の南仏風
リングイーネを添えて
(246 キロカロリー)



お野菜を中心とした
「韓国風ベジバーグサラダ 韓国風ドレッシング」も
アラカルトメニューからお選びいただけます。

メゾンカイザー特製ブレッド

プチナチュール
プチいちじくのパン

デザート

枝豆ライムチーズケーキ

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。

アラカルトメニュー

1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお申し付けください。
到着の1時間30分前まで承ります。

サラダ

韓国風ベジバーグサラダ 韓国風ドレッシング
🌿 ～お野菜を中心としたメニューです～

サンドイッチ

三元豚のカツサンド

大豆ミートとサラダのトルティーヤ
～Vegan対応メニュー～

軽いお食事

Powered by **勝5飯** TEAM JAPANパリ2024応援メニュー
「やわらか豚の生姜焼き」にツナのだし炊きご飯を添えて
最終ページにメニューについてご紹介しております。

宮崎和牛カレー

*ミニサラダ(柚子しょうゆドレッシング)もご用意しております。

JALオリジナル ヌードル

JAL特製『ソラノイロ』トマト香る担々ヌードル

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

フレッシュフルーツ

ハーゲンダッツ アイスクリーム

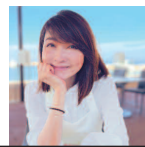
バニラ

パンナコッタ&チェリー

紅茶のタルト

アラカルトメニュー

1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお申し付けください。
到着の1時間30分前まで承ります。



パリ、ニューヨークを拠点に活躍する食プロデューサー、狐野扶実子さん監修による献立です。

ーフミコの和食ー

台の物

太刀魚の馬鈴薯挟み焼き トリュフだれ
ごま麩と菊花

ご飯

お椀

味噌汁(長葱)

柴漬け 大根 胡瓜

ーフミコの洋食ー

FUTURE
50
FOODS

SDGs ～未来の食材50のリストからの一皿～

人口増加などで食糧や水の問題が深刻になるとされており、水の消費量や
栄養などの観点で将来的に有望と言われる食材を使用したメニューです。

太字の食材が未来を支える50の食材となります。

メインディッシュ

プレーンオムレツ 海藻ビネグレット
ひよこ豆と緑豆春雨のタンドーリ風味
キヌアと舞茸 りんごとくるみ入り紫キャベツマリネ
ほうれん草といぶりがっこのサラダ
スイートポテト

サイドディッシュ

 スモークサーモントラウト

 このメニューで使用されている ニジマストラウトサーモンは、ASC(水産養殖管理協議会)の基準
に従い第三者によって認証された、責任ある養殖管理のもと育てられた水産物です。

www.asc-aqua.org (ASC-C-02732)

メゾンカイザー特製ブレッド

プチナチュール

プチいちじくのパン

いちごコンフィチュール*もご用意しておりますのでご希望のお客様は乗務員にお申し付けください。

*ストロベリージャムの場合がございます。

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。

WASHOKU (Japanese Cuisine)



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

Irodori Gozen

～Selection of seasonal colorful delicacies～

Grilled Salmon with a hint of Yuzu Citrus, Deep-fried Swordfish, Sweetcorn Fish Cake, Wood ear Mushroom, "Manganji" Pepper & Kabocha Squash		Sliced Wagyu Beef, Wax Gourd & Spinach with Sesame Sauce
Simmered Abalone & Eggplant with Thickened Dashi Sauce & Ginger	Seared Scallop & Pickled Ginger Shoot with Red Miso <i>*The dish contains alcohol.</i>	Steamed Prawn, Tomato & Onion with Vinegared Soy Sauce Gelée

Dainomono

～Selection of accompaniments for Steamed Rice～

Deep-fried Black Cod & Lotus Root with Pea Sprout Sauce

Grilled Pork Fillet & Zucchini

Ren's Special Curry

(299 kcal.)

Steamed Rice

Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

Kounomono

Chopped Vegetables with Shiso Herb, Cucumber & Simmered Kelp

Kanmi

Mango in Agar Jelly with White Sesame Sauce

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 NMAE Shinobu of "L'Effervescence" Nishiazabu, Tokyo.

Hors-d'œuvre

Summer Salad of Sea Urchin & Abalone
with Bell Pepper Sour Cream & Mango Dressing

Main Dish Choice

Beef Fillet
with Red Wine Sauce & Corn Purée
accompanied with Salsa Fresca

(291 kcal.)

or

Tilefish, Japanese Spiny Lobster & Mussels à la Provençale
with Linguine

(246 kcal.)



*Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.
"Carrot & Bell Pepper Salad with Veggie Patties, Korean Style Dressing"*

Special Breads from MAISON KAYSER

Petite Nature

Petit Fig Bread

Dessert

Green Soybean Lime Cheese Cake

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.*

A LA CARTE

*We are pleased to serve following menus at anytime after the first meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.*

Salad

Carrot & Bell Pepper Salad with Veggie Patties, Korean Style Dressing
🥗 *～Recommendation for light vegetarian～*

Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich
Soy Meat & Fresh Salad Tortilla Wraps
～Vegan menu～

Light Meal

Powered by **Kachimeshi**. TEAM JAPAN Paris 2024 Support Menu
Soft Pork Ginger Grilled with Rice Cooked in Tuna Broth
This menu is introduced on the final page.

Miyazaki Wagyu Curry

**Mini Salad (Yuzu Soy Dressing) is also available.*

JAL Original Noodle

JAL's Special Tomato-flavored Tantan Noodle, "Soranoiro-style"

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Häagen-Dazs Ice Cream

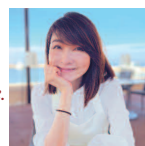
Vanilla

Panna Cotta & Cherry

Milk Tea Tart

A LA CARTE

*We are pleased to serve following menus at anytime after the first meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.*



The menu is created by food producer and chef, Ms. KONO Fumiko, known for her success in Paris and New York.

FUMIKO's WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

Dainomono

Grilled Cutlassfish with Mashed Potatoes, Truffle Sauce
Sesame Flavored "Fu", Chrysanthemum Petals

Steamed Rice

Soup

Miso Soup with White Leeks

Japanese Pickles

FUMIKO's International Plate



SDGs ~A dish with The Future 50 Foods~

Food and water shortages due to population growth and other factors have become serious problems.

We created a menu using ingredients which enable sustainable use of water resources while enhancing nutritional value. Bolded ingredients are from the Future 50 foods.

Main Dish

Plain Omelette with **Seaweed** Vinaigrette
Tandoori Flavored **Chickpeas** & **Mung Bean** Vermicelli
Marinated **Red Cabbage** with Apple, **Walnuts**, **Quinoa** & **Maitake Mushroom**
Spinach & Smoked Pickled **White Radish** Salad
Mashed **Sweet Potatoes**

Side Dish

 Smoked Salmon Trout

 *The Rainbow trout on this menu comes from a farm that has been independently certified to the ASC's standard for responsibly farmed seafood.*
www.asc-aqua.org (ASC-C-02732)

Special Breads from MAISON KAYSER

Petite Nature

Petit Fig Bread

We are pleased to offer you strawberry jam. Please ask your cabin attendant.

*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.*

WASHOKU (Cuisine Japonaise)



Le menu a été créé par MISHINA Jun, le chef du "REN MISHINA" à Ginza, Tokyo.

Irodori Gozen

～Sélection de spécialités colorées de saison～

Saumon grillé saveur yuzu, espadon frit, gâteau de poisson au maïs, oreille de Judas, piment "Manganji" et courge kabocha	Tranche de Bœuf Wagyu, courge cireuse et épinards à la sauce au sésame	
Ormeau et aubergine mijotés avec dashi épais et gingembre	Noix de Saint-Jacques poêlés et gingembre mariné accompagnés de miso rouge <i>*Ce plat contient de l'alcool.</i>	Crevettes à la vapeur, tomates et oignons avec gelée de sauce soja vinaigrée

Dainomono

～Sélection d'accompagnements pour le riz à la vapeur～

Morue noire frite et racine de lotus avec sauce aux germes de pois

Filet de porc grillé et courgettes

Curry spécial de Ren

(299 kcal.)

Riz vapeur

Soupe miso

Soupe miso aux algues Aosa et aux poireaux

Kounomono

Légumes coupés avec du Shiso, concombre et varech mijoté

Kanmi

Mangue en gelée d'agar agar avec sauce au sésame blanc

Thé vert

Nous vous prions de nous excuser si, éventuellement, nous ne pouvons satisfaire votre choix.
Prière de noter que la région de provenance des plats est sujette à des modifications en raison des conditions climatiques ou autres.

CUISINE INTERNATIONALE



Le menu a été créé par le chef NMAE Shinobu du restaurant "L'Effervescence" à Nishiazabu, Tokyo.

Hors-d'œuvre

Salade d'été d'oursin et d'ormeau
à la crème d'aigre au poivron et vinaigrette à la mangue

Plats Chauds au choix

Filet de bœuf
avec sauce au vin rouge et purée de maïs
accompagnée de Salsa Fresca

(291 kcal.)

ou

Poisson-tuile, langouste japonaise et moules à la provençale
avec Linguine

(246 kcal.)



*Un menu végétarien léger est également disponible parmi A LA CARTE.
"Salade de poivrons et carottes avec galettes végétariennes, vinaigrette à la coréenne"*

Pains spéciaux de MAISON KAYSER

Petite Nature
Petit pain aux figues

Dessert

Cheesecake au soja vert et citron vert

Café Thé

*Les passagers peuvent réserver à l'avance des repas spéciaux non allergènes.
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

*Nous serons ravis de vous offrir les menus suivants à tout moment après
le premier service et jusqu'à une heure et demie avant l'atterrissage.
Veuillez indiquer votre choix auprès de l'équipage.*

Salade

Salade de poivrons et carottes avec galettes végétariennes,
vinaigrette à la coréenne
🌿 *~Recommandation pour un repas végétarien léger~*

Sandwich

Sandwich d'escalope de porc "Sangenton"
Wraps tortilla à la viande de soja et à la salade fraîche
~Menu végétalien~

Repas léger

Par ***Kachimeshi***, le plat en soutien à l'ÉQUIPE JAPONAISE Paris 2024
Porc grillé au gingembre avec riz cuit au bouillon de thon

Curry de bœuf Miyazaki-Wagyu

**Petite salade (sauce de soja au yuzu) est également disponible.*

Nouilles originales de JAL

Nouilles tantan aux tomates spéciales de JAL, "Façon Soranoiro"

Fromage

Assortiment de fromages

Douceur

Fruits frais

Crème glacée Häagen-Dazs

Vanille

Panna cotta et cerise

Tartelette au thé au lait

A LA CARTE

Nous serons ravis de vous offrir les menus suivants à tout moment après le premier service et jusqu'à une heure et demie avant l'atterrissage. Veuillez indiquer votre choix auprès de l'équipage.



Ces menus ont été élaborés par KONO Fumiko, la créatrice culinaire, connue pour son succès à Paris et à New York.

Le menu WASHOKU de FUMIKO (Cuisine Japonaise)

Dainomono

Poisson-sabre grillé avec purée de pommes de terre, sauce à la truffe
"Fu" saveur sésame, pétales de chrysanthème

Riz vapeur

Soupe

Soupe miso avec poireaux

Condiments japonais

Le menu international de FUMIKO



SDGs ~Un plat avec les 50 aliments de l'avenir~

Les pénuries de nourriture et d'eau liées à la croissance démographique et à d'autres facteurs sont devenues de graves problèmes. Nous avons créé un menu utilisant des ingrédients qui permettent une utilisation durable des ressources en eau tout en améliorant la valeur nutritionnelle. Les ingrédients en gras sont issus des 50 aliments de l'avenir.

Plat chaud

Omelette nature et vinaigrette aux **algues**
Pois chiches saveur Tandoori et vermicelles de **haricots mungo**
Chou rouge mariné avec pomme, **noix**, **quinoa** et **champignons maitake**
Salade d'**épinards** et de **radis blanc** mariné et fumé
Purée de **patates douces**

Plat d'accompagnement

 Truite saumonée fumée

 La truite arc-en-ciel dans ce produit provient d'une ferme qui a été certifiée par un organisme indépendant selon la norme de l'ASC pour les fruits de mer issus de l'élevage responsable.
www.asc-aqua.org (ASC-C-02732)

Pains spéciaux de MAISON KAYSER

Petite Nature

Petit pain aux figues

*Nous avons le plaisir de vous proposer de la confiture de fraises.
Veuillez consulter votre personnel de cabine.*

*Les passagers peuvent réserver à l'avance des repas spéciaux non allergènes.
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.*