

# 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。

## 秋の前菜盛り合わせ

銀鱈漬焼 蟹祓紗焼  
薩摩芋蜜焼き 帆立フライ  
春菊胡麻和へ  
舞茸醤油焼七味 里芋焼き

煮込鮑  
あわび  
焼椎茸

蒸し海老  
菊花二色  
生姜 土佐酢ジュレ

いくら  
馬鈴薯裏漉し  
振り柚子  
\*アルコールが  
含まれています。

和牛と茄子炊合せ  
三つ葉  
醤油餡 山椒

## 台の物

牛頬肉煮込み 小松菜  
サーモン塩焼 蓮根素揚げ 人参 銀餡掛け  
蓮のダブルカレー

(356 キロカロリー)

## ご飯

## 味噌汁

あおさ海苔 葱

## 香の物

大根 胡瓜 昆布煮

## 甘味

栗羊羹

## 緑茶

# 洋 食



東京西麻布「レフェルヴェソヌス」生江史伸シェフ監修による献立です。

## オードブル

真鯛の刺身と海藻のサラダ仕立て  
牛蒡と人参のドレッシング  
いくら、とび子、秋の彩り野菜

\*アルコールが含まれています。

## 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

牛フィレ肉ステーキ  
赤ワインソース  
秋茄子、椎茸  
(355キロカロリー)

又は

秋鮭の黒トリュフ入りパスタグラタン  
南瓜、栗、くるみ、きのこ  
(620 キロカロリー)

✿お野菜を中心とした  
「ファラフェルのサラダ 味噌マヨディップソース」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  
さつまいものパン

## デザート

ヘーゼルナッツのマルジョレーヌ きな粉と黒糖仕立て  
\*アルコールが含まれています。

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。  
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

ファラフェルのサラダ 味噌マヨディップソース  
～お野菜を中心としたメニューです～

### サンドイッチ

牛カツサンド

ツナサンド

### 軽いお食事

おすすめの一品 サーモンいくら丼 ～☛ いくら別添え～

☛ 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

\*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『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。

### 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

キャラメル

紅茶のタルト

# アラカルトメニュー



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。

## —フミコの和食—

### FUTURE 50 SDGs ~未来の食材50のリストからの一皿~ FOODS

人口増加などで食糧や水の問題が深刻になるとと言われており、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。

#### 台の物

国産かじきの幽庵焼  
れんこんのはさみ焼き  
海老とアマランサス  
舞茸の衣焼  
赤キャベツの土佐酢マリネ  
菊花

#### ご飯

#### お椀

味噌汁(長葱)

#### 小鉢

青梗菜のくるみ和え 大根

## —フミコの洋食—

### メインディッシュ

#### トリュフのオムレツサンド

\*六穀ブレッド使用

(粗挽大豆、ライ麦粉、玄米、オートミール、ひまわりの種、亜麻仁)

### サイドディッシュ

ヨーグルト くるみのきび糖キャラメリゼ

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。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 Black Cod, Crab Omelet,  
Sweet Potato, Deep-fried Scallop,  
Sesame Dressed Garland Chrysanthemum,  
Grilled Maitake Mushroom & Taro

Simmered Abalone  
& Grilled  
Shiitake Mushroom

Steamed Prawn &  
Marinated  
Chrysanthemum Petals  
with Ginger &  
Dashi Gelée

Salmon Roe &  
Potato Purée with  
a hint of Yuzu Citrus  
\*The dish contains  
alcohol.

Wagyu, Eggplant &  
"Mitsuba (Japanese  
Honewort)" with  
Thickened Soy Sauce  
& Sansho Pepper

## Dainomono

～Selection of accompaniments for Steamed Rice～

Stewed Beef Cheek & "Komatsuna (Japanese Mustard Spinach)"

Grilled Salmon, Deep-fried Lotus Root & Carrot  
with Thickened Dashi Sauce

Ren's Special Curry

(356 kcal.)

## Steamed Rice

## Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

## Kounomono

White Radish, Cucumber & Simmered Kelp

## Kanmi

Japanese Traditional Confection "Yokan"

## 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 NAMAE Shinobu of "L'Effervescence" Nishiazabu, Tokyo.*

## Hors-d'œuvre

Salad of Sea Bream "Sashimi" & Seaweed

with Burdock & Carrot Dressing

Salmon Roe, Flying Fish Roe, Colorful Autumn Vegetables

*\*The dish contains alcohol.*

## Main Dish Choice

Beef Fillet Steak

with Red Wine Sauce

Autumn Eggplant, Shiitake Mushroom

(355 kcal.)

or

Pasta Gratin with Chum Salmon & Black Truffle

Pumpkin, Chestnut, Walnut, Mushrooms

(620kcal.)



*Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.*

*"Falafel Salad with Miso Mayonnaise Dipping Sauce"*

## Special Breads from MAISON KAYSER

Petite Nature

Sweet Potato Bread

## Dessert

Hazelnut Marjolaine Cake with Soybean Flour & Brown Sugar

*\*The dessert contains alcohol.*

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

Falafel Salad with Miso Mayonnaise Dipping Sauce

 ~Recommendation for light vegetarian~

### Sandwich

Beef Cutlet Sandwich

Tuna Sandwich

### Light Meal

JAL's Recommendation Salmon & Salmon Roe Rice Bowl

~ Salmon Roe on the side~

 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](http://www.msc.org) (MSC-C-57989)

Miyazaki Wagyu Curry

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

### JAL Original Noodle

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

\*Animal-derived ingredients are not used.

### Cheese Selection

Assorted Cheese

### Refreshment

Fresh Fruits

Häagen-Dazs Ice Cream

Vanilla

Caramel

Milk Tea Tart

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.

# A LA CARTE



*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)

### **50** SDGs ~A dish with The Future 50 Foods~ FUTURE 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.*

#### Dainomono

Grilled Japanese Swordfish "Yu-an" Style

Grilled Stuffed **Lotus Root**

Prawn & **Amaranth**

Grilled Coated **Maitake Mushroom**

Bonito Broth Vinegar Marinated **Red Cabbage**

Chrysanthemum Petals

Steamed Rice

#### Soup

Miso Soup with White Leeks

#### Kobachi

**Bok Choy with Walnuts, White Radish**

---

## FUMIKO's International Plate

#### Main Dish

Truffle Omelette Sandwich

*\*Six grain bread is used.*

*(Soybean grits, Rye flour, Brown rice, Oatmeal, Sunflower seeds, Flax seeds)*

#### Side Dish

Yogurt with Cane Sugar Caramelized Walnuts

*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.*