

和 食



東京銀座 蓮^{三科} 店主三科純氏監修による献立です。

夏の前菜盛り合わせ

サーモン塩焼 赤味噌ソース*
海老あられ揚げ もろこし真丈
木耳 アスパラガス
ズッキーニ 梅肉ソースかけ*
*赤味噌ソースと梅肉ソースに
アルコールが含まれています。

丸茄子炊き
隠元
練り白味噌

煮^{あわび}鮑 銀鮓
冬瓜炊き 生姜
枝豆

和牛^{すき}煮
皮付き蓮根

蛸柔らか煮
甘味唐辛子二色
土佐酢

台の物

豚しゃぶ生姜醤油焼 万願寺唐辛子 人参
銀鱈 九条葱 茗荷 薄葛餡
蓮のメカレー

304 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

甘味

水羊羹

緑茶

ご出発前に、JAL webサイトより、和食もしくは洋食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/

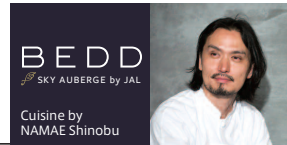
1回目のお食事終了後は、「ANYTIME YOU WISH」のメニューの中からお選びいただけます。

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。

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

とうもろこしの肉団子 八丁味噌ソース
毛蟹といくらのカッペリーニ*
オーストラリア産鮑とポムピュール
きびなごのエスカベッシュ 胡瓜と茗荷のソース
*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

和牛サーロイン
ソース・オ・ヴィネーグル・ドウ・ヴァンルージュ
黒オリーブとケッパー添え
583 キロカロリー



南仏風メカジキのカツレツ
夏野菜と
300 キロカロリー



 お野菜を中心とした
「バルサミコ茸とフムスの彩り野菜サラダ 豆乳ドレッシング」も
ANYTIME YOU WISHからお選びいただけます。

メゾンカイザー特製ブレッド



プチバゲット
エルブドプロバンスのチャバタ

デザート

抹茶マンゴーシュークリーム

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。

ANYTIME YOU WISH

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。

おすすめの一品


千葉県産水郷赤鶏の焼き鳥井

軽いお食事


バルサミコ茸とフムスの彩り野菜サラダ 豆乳ドレッシング
～お野菜を中心としたメニューです～ 

宮崎和牛カレー

ミニサラダ付きもご用意しております。

5種のきのこことほうれん草のクリーミースープ  Soup Stock Tokyo

JALオリジナル麺

JAL特製『ソラノイロ』鶏油香る中華そば 

*原材料にそばは使用していません。

サンドイッチ

タッカルビ風パニーニサンド

三元豚のカツサンド

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

木苺のミルクプディング

チョコレートファッジ

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。

ANYTIME YOU WISH

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

台の物

太刀魚の梅肉大葉焼き
粟麩の田楽
出汁トマト
青菜の胡麻和え
赤玉葱のピクルス



画像と異なる場合がございます。

お椀

味噌汁(長葱、麩)

ご飯 大根、胡瓜、柴漬け*

*柴漬けがおらが漬けに変更になる場合がございます。


フミコの洋食


SDGs ~未来の食材50のリストからの一皿~

FUTURE
50
FOODS

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

 **豆腐ヌードルと舞茸とえのきの温製ミモザサラダ** スモークサーモン
れんこんとひじき、クレソン
紫キャベツとベーコン、くるみのマリネ
ひよこ豆のフムス
レモンドレッシング

 この製品で使用されているアトランティックサーモンは、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)



提供スタイルが変更になる場合がございます。

サイドディッシュ

メロンとキウイ レモン

ブレッド

テーブルロール

エクメクトマト ~メゾンカイザー特製ブレッド~

バターでお楽しみいただけます。

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。



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。

JAPANESE MENU



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

Irodori Gozen ~Selection of seasonal colourful delicacies~

Grilled Salmon with Red Miso Sauce *
Deep-fried Prawn coated with
Rice Crackers
Sweet Corn Fish Cake
Wood Ear Mushroom, Asparagus
Zucchini with Ume Plum Sauce *
*The red miso sauce and the ume plum sauce
contain alcohol.

Simmered Eggplant
& Green Beans with
White Miso Sauce

Simmered Abalone
& Wax Gourd
with Ginger Flavored
Dashi Sauce
Green Soybeans

Beef Sukiyaki &
Lotus Root with Skin

Tender-simmered
Octopus &
Bell Peppers with
Vinegared Dashi

Dainomono ~Selection of accompaniments for Steamed Rice~

Boiled Sliced Pork with Ginger Soy Sauce
Carrot & "Manganji" Pepper
Black Cod with "Kujo" Leeks,
Myoga Ginger & Dashi Sauce
Ren's Special Curry
304 kcal.



Steamed Rice

Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

Kounomono

Chopped Vegetables with Shiso Herb, Cucumber & Simmered Kelp

Kanmi

Japanese Traditional Confection "Mizu Yokan"

Green Tea

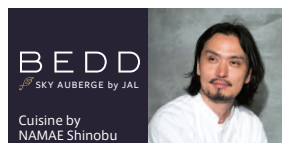
You may reserve either a Japanese or Western meal from JAL's website before your departure.
http://www.jal.co.jp/en/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

We are pleased to serve you items in "ANYTIME YOU WISH" after the first meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.

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.

WESTERN MENU



The menu is created by Chef NAMAÉ Shinobu of "LEffervescence" Nishiazabu, Tokyo.

Hors-d'œuvre

Sweet Corn Meatball "Hatcho" Miso Sauce
Capellini with Horsehair Crab & Salmon Roe *
Australian Abalone & Pomme Purée
Silver-stripe Round Herring Escabeche Cucumber & Myoga Ginger Sauce
**This dish contains alcohol.*

Main Dish choice

"Wagyu" Beef Sirloin
Red Wine Vinegar Sauce
Black Olives & Capers
583 kcal.



Provençal Swordfish Cutlet
Summer Vegetables
300 kcal.



 Light vegetarian menu is also available from ANYTIME YOU WISH.
"Balsamic Mushroom, Hummus & Colorful Vegetable Salad Soy Milk Dressing"

Special Bread from MAISON KAYSER



Petit Baguette
Herbes de Provence Ciabatta

Dessert

Matcha Tea Cream Puff with Mango

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.

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.

ANYTIME YOU WISH

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.

JAL's Recommendation

Grilled "Suigo Akadori" Chicken Rice Bowl

Light Meal

Balsamic Mushroom, Hummus & Colorful Vegetable Salad

Soy Milk Dressing

~Recommendation for light vegetarian~ 

Miyazaki Wagyu Curry

Curry & Mini Salad Combination is also available.

Creamy Soup with 5 Different Kinds of Mushrooms & Spinach



Soup Stock Tokyo

JAL Original Noodle

JAL's Special Chicken Soba Noodle, "Soranoiro-style"

**Noodles do not contain buckwheat flour.*

Sandwich

Panini with Korean Style Spicy Stir-fried Chicken

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Häagen-Dazs Ice Cream



Vanilla

Raspberry Milk Pudding

Chocolate Fudge

*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.*

ANYTIME YOU WISH

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.

"FUMIKO's Japanese Set Plate"

Dainomono

Grilled Cutlass Fish with Pickled Ume Plum Paste & Oba Herb

"Awa-fu" with Miso Sauce

Japanese Soup Stock Tomato

Green Vegetables seasoned with Sesame Sauce

Pickled Red Onion

Soup

Miso Soup

White Leeks, "Fu"

Steamed Rice Japanese Pickles



Actual ingredients in dishes may differ from the photo.

"FUMIKO's Western Set 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

- Warm Mimosa Salad of **Tofu** Noodles, **Maitake Mushroom** & **Enoki Mushroom** with Smoked Salmon
- Lotus Root**, **"Hijiki"** Seaweed & **Watercress**
- Marinated **Red Cabbage**, Bacon & **Walnuts**
- Chickpea** Hummus
- Lemon Dressing

 *The Atlantic Salmon in this product 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)

Side Dish

Melon & Kiwifruit with Lemon



Please note that serving style is subject to change.

Gourmet Bread

Small Round Bread

Tomato Ekmek ~Special Bread from MAISON KAYSER~

You can enjoy your bread with butter.

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 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.