

和 食



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

先付五種

〈石かわ〉
かぶら
うずら団子
銀餡

〈石かわ〉
あん
鮫肝 才巻海老
黄身酢 ふり柚子

〈虎白〉
ふぐ白子 海老芋
醤油餡 ふり柚子

〈虎白〉
百合根のすり流し
キャビア

〈虎白〉
甘鯛 白葱
トリュフソース

お 椀

〈石かわ〉 蟹真丈 三つ葉

お造り

〈石かわ〉 帆立 菜の花 雲丹
〈虎白〉 和牛 香味ジュレ



煮物

〈石かわ〉 のど黒煮つけ
法蓮草 椎茸 長葱

飯 物

〈虎白〉 牛蒡と生姜のご飯
又は
こだわりのご飯

新潟県奥阿賀産コシヒカリ「雪蔵今摺り米」の機内炊き立てご飯、又は宮城県産ひとめぼれを提供いたします。



留め椀

〈石かわ〉 なめこ 葱

香の物

〈石かわ〉 しば漬け 白菜 昆布

甘 味

〈石かわ〉 黒豆
〈虎白〉 苺 ノチェロ*ソース ノチェロ*ゼリー 焼きくるみ
*くるみのリキュール
〈虎白〉 トリュフチョコレート

緑茶

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。
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。

洋食



東京神谷町 "SUGALABO" 須賀洋介シェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

百合根と魚介類のピストウ和え



アペタイザー (お選び下さい)

キャビア
酸味を効かせた卵黄クリームと
末富最中で

又は

オマール海老 帆立貝のファルシに、えび芋を添えて

又は

アンディーブ スティルトンと青りんご、くるみと共にサラダ仕立てに

メインディッシュ (お選び下さい)

北海道真鱈 タラバガニと包み蒸しに
バジルオイルと

事前予約表記: SEAFOOD

又は


大山鶏
たっぷりの冬野菜とフリカッセに

事前予約表記: OTHERS

又は

和牛フィレ
ペリゲールソース
大根 香草のサラダと共に

事前予約表記: BEEF

 お野菜を中心とした
「フムスとバルサミコキノコのサラダ オニオンドレッシング」も
A LA CARTEからお選びいただけます。

ブレッド

パン オルヴァン ビオ
チャバタ マロン



オーガニックロール



バターロール



デザート

ばんべいゆ
熊本産晩白柚 マスカルポーネとグアテマラのヴェリーヌ

コーヒー 紅茶

お好きな時に

大納言フィナンシェ “S”

SUGALABO 須賀 洋介シェフと SUETOMI 「末富」 山口 祥二氏は、フランスと日本とのコラボレーションブランド「S」を立ち上げました。バターをふんだんに使用した生地、丹波大納言と大徳寺納豆を練り込んだ、風味豊かなフィナンシェをご用意いたしました。

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。また、機内食のお米に関する情報は、弊社ホームページをご覧くださいませ。

アラカルトメニュー

空のお取り寄せ

石かわ創業の味「天然 蒸し鯛の胡麻茶漬け」

お酒のお供に

柿安 霜降り松阪牛しぐれ煮

*はちみつを使用しております

串盛り合わせ


鶏もも肉 柚子胡椒マヨネーズ焼

豚ロース葱巻き

明太子出汁巻き

軽いお食事

フムスとバルサミコキノコのサラダ オニオンドレッシング

～お野菜を中心としたメニューです～ 

JAL The Curry

～「ミシュランガイド熊本・大分2018特別版」に一つ星店として掲載されている、
熊本本の「洋食の店 橋本」が監修したJALオリジナルのチキンカレーです～

ゴボウのポタージュ

麺類

JAL特製『Japanese Soba Noodles 蕎麦』醤油ラーメン

～トリュフオイルの豊かな香りをお楽しみください～

山菜うどん

サンドイッチ

生ハムとモッツァレラチーズのパニーノ

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

季節のフルーツ盛り合わせ

プチデザートのおトレイ お好きなものをお選び下さい

チョコレートカラメル 洋梨入り

ゆずオペラ

マカロン

JEAN-PAUL HÉVIN “ソングジュ”

JALオリジナル

JEAN-PAUL HÉVIN “アメール”



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。

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。



パリを拠点に活躍する料理プロデューサー、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

牛ほほ肉の和風赤ワイン煮



お椀

青さ海苔、麩、ゆずそうめん

ご飯 大根、小梅、昆布

フミコの洋食

メインディッシュ

アンディーブのグラタントリュフ風味



トマトと酒粕チーズのサラダ

メゾンカイザー特製ブレッド



かぼちゃのエクメック
燻製カンパーニュ

バターでお楽しみいただけます。

ジャム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まで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。
また、機内食のお米に関する情報は、弊社ホームページでご覧いただけます。

JAPANESE MENU



神
虎
石
か
白
わ

The menu is created by chef-owner Hideki Ishikawa of "ISHIKAWA" and chef-owner Koji Koizumi of "KOHAKU" Kagurazaka, Tokyo.

Seasonal five colorful delicacies

Turnip
Quail & Chicken
Meatball
Thickened
Dashi Sauce
<ISHIKAWA>

Steamed
Monkfish Liver
Simmered Prawn
Egg Yolk Vinaigrette
Grated Yuzu Peel
<ISHIKAWA>

Grilled
Blowfish Soft Roe
Simmered
"Ebi-imo" Taro
Thickened Soy Sauce
<KOHAKU>

Japanese Style
Lily Bulb Potage
Caviar
<KOHAKU>

Deep-fried Tilefish
& Leek
Truffle Sauce
<KOHAKU>

Owan

Japanese Clear Soup with Crab Dumpling & Japanese Honewort
<ISHIKAWA>

Otsukuri

Kelp-marinated Scallop, "Nanohana" Vegetable, Sea Urchin <ISHIKAWA>
"Wagyu" Beef with Citrus Soy Jelly
<KOHAKU>

Nimono

Simmered Black-throat Sea Perch with
Bamboo Shoots, Spinach,
Shiitake Mushroom, Leek
<ISHIKAWA>



Hanmono

Seasoned Rice with Burdock & Ginger <KOHAKU>
or
Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed "Yukigura Imazurimai" Koshihikari rice or Hitomebore rice.



Tomewan

Miso Soup with Nameko Mushroom & Leek <ISHIKAWA>

Konomono

Pickled Vegetables & Soy-simmered Kelp <ISHIKAWA>

Kanmi

Sweet Black Beans <ISHIKAWA>

Strawberry, Nocello Sauce, Nocello Jelly, Roasted Walnuts <KOHAKU>

Truffle Chocolate <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.
Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.

WESTERN MENU



The menu is created by Chef Yosuke Suga of "SUGALABO" Kamiya-cho, Tokyo.

Amuse Bouche

Lily Bulb & Seafood dressed with Pistou

Hors-d'œuvre Choice

Caviar

Egg Yolk Cream & Crispy Rice Wafers

or

Lobster & Scallop Farci

"Ebi-imo" Taro

or

Chicory Salad

Stilton, Granny Smith, Walnut



Main Dish Choice

Steamed Cod & Red King Crab

Basil Oil

or

"Daisen Jidori" Chicken Fricassée

Winter Vegetables

or


"Wagyu" Beef Fillet

Perigieux Sauce, Radish & Herb Salad

MEAL RESERVATION: SEAFOOD

MEAL RESERVATION: OTHERS

MEAL RESERVATION: BEEF

 Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.
"Hummus & Balsamic Mushroom Salad" Onion Dressing"

Assorted Gourmet Breads

Petit Pain au Levain Bio
Chestnut Ciabatta



Organic Roll



Butter Roll



Dessert

Verrine of "Banpeiyu" Pomelo, Mascarpone & Guatemala Coffee Granité

Coffee Tea



Upon Request

Red Bean Financier "S"

Chef Yosuke Suga of SUGALABO and Mr. Syoji Yamaguchi of SUE TOMI launched a brand "S", collaboration between France and Japan.
Please enjoy flavorful financier with dough made from plenty of butter, kneaded with "Tanba-dainagon" red beans and "Daitokuji-natto" beans.

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.

A LA CARTE

"Otoriyose" in the Sky

**Steamed Wild Sea-bream Sesame Flavor over Steamed Rice
in Japanese Soup Stock**

Snack

Marbled Matsusaka Beef in Sweet Soy Sauce

**This dish contains honey.*

Assorted Japanese Brochettes

Grilled Chicken Thigh with Yuzu Chili Mayonnaise on Skewer
Pork Loin Roll with Welsh Onion on Skewer
Rolled Omelette with Spicy Cod Roe

Light Meal

Hummus & Balsamic Mushroom Salad

Onion Dressing

~Recommendation for light vegetarian~ 

JAL The Curry

~JAL original chicken curry supervised by "Hashimoto" in Kumamoto, listed as a 1-star restaurant in the "MICHELIN Guide Kumamoto and Oita 2018 special edition."~

Burdock Potage

Noodles

**JAL Original "Japanese Soba Noodles Tsuta" Ramen Noodles
in Soy Sauce Soup**

~Please enjoy rich aroma of truffle oil~

Japanese Hot "Udon" Noodles

Edible Wild Plants

Sandwich

Dry-cured Ham & Mozzarella Cheese Panino

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Petit Dessert Tray Choice

Chocolate Caramel Cake with Pear
Yuzu Opera Cake

Macarons

JEAN-PAUL HÉVIN "Songe"

exclusive for JAL

JEAN-PAUL HÉVIN "Amer"



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



The menu is created by renowned fine cuisine producer and chef
— her home ground is Paris — Fumiko Kono.

"FUMIKO's Japanese Set Plate"

Dainomono

Japanese Style Braised Beef Cheek in Red Wine



Soup

Japanese Clear Soup

Sea Lettuce, "Fu"
Yuzu Flavored Somen Noodles

Steamed Rice Japanese Pickles & Soy-simmered Kelp

"FUMIKO's Western Set Plate"

Main Dish

Chicory Gratin Truffle Flavor



Salad of Tomato & Sake Lees Cheese

Special Bread from MAISON KAYSER



Pumpkin Ekmek
Smoked Pain de Campagne
You can enjoy your breads with butter.

We are pleased to offer you 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.