

# 和 食



神楽坂  
**虎白** 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。

## 先付五種

〈虎 白〉 あわび 蒸し鮑 肝ソース	〈虎 白〉 雲丹 おかひじき 酢醤油	〈石かわ〉 うど 蛤 独活 ふり柚子
〈石かわ〉 桜ます 青アスパラガス 山椒餡		〈虎 白〉 あいなめ トリュフソース

## お 椀

〈石かわ〉 甘鯛 白胡麻豆腐 木の芽

## お造り

〈石かわ〉 毛蟹 四杯酢ゼリー \*

\*このゼリーにはアルコールが含まれています。

〈虎 白〉 キャビア クリームチーズ  
蕪 ラディッシュ ふり柚子

## 煮物

〈石かわ〉 和牛コンフィ 筍 銀餡

## お食事

〈石かわ〉 落と牛蒡のご飯  
又は  
白ご飯

## 味噌椀

〈石かわ〉 若芽 油揚げ 葱

## 香の物

〈石かわ〉 昆布 長芋 蕪

## 甘 味

〈虎 白〉 抹茶ムース きなこソース 桜の葉香る氷 道明寺揚げ

## 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

山羊乳のパヴァロワ



## アベタイザー

毛蟹のクレープ

うずらと芹のスープ

## メインディッシュ

アイナメ

ヴァン・ジョーヌソース \*

\*このソースにはアルコールが含まれています。



牛バラ肉 赤ワイン煮込み

## ブレッド

パン オルヴァン ビオ  
チャバタ



テーブルブレッド  
フォカッチャ

## デザート

ショコラ 木の芽

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。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webサイトでご覧いただけます。

## アラカルトメニュー

### おすすめの一品

#### サーモンいくら丼

この製品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](http://www.msc.org/jp) (MSC-C-57989)

### お酒のお供に

#### 新潟加島屋 さけといくらの糀漬

#### 串盛り合わせ


鶏ささみ 柚子胡椒

鶏ももタレ焼

玉子焼き

### 軽いお食事

#### キャベツと季節の野菜のグリル ベジボール添え

～お野菜を中心としたメニューです～ 

#### 宮崎和牛カレー

### 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

#### スモークサーモンとメープルクリームのパルメザンベーグル

#### 三元豚のカツサンド

### チーズセクション

#### 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

#### ショコラ

**JEAN-PAUL HÉVIN**

JALオリジナル





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

黒毛和牛のしぐれ煮  
酒粕入り卵焼き  
フルーツトマトのピクルス  
青菜\*

\*ボン酢を掛けてお召し上がりください。  
ボン酢ドレッシングにはアルコールが含まれています。



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

## 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

プレーンオムレツ 海藻ビネグレット  
レンズ豆とえのき茸のタンドーリ風味  
ほうれん草といぶりがっこ カッテージチーズの温サラダ  
キヌアとオリーブ、オレンジトマト  
さつま芋のムースリーヌ



### サイドディッシュ

#### 🌱 スモークサーモン

🌱 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](http://www.asc-aqua.org) (ASC-C-02732)

### ブレッド

テーブルロール

抹茶のエクメック ～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。

ハチミツ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webサイトでご覧いただけます。

## JAPANESE MENU



神楽坂  
石川  
虎白  
か  
わ

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

### Seasonal five colorful delicacies

Steamed Abalone  
with its Liver Sauce  
<KOHAKU>

Sea Urchin &  
Beachwort with  
Soy Sauce &  
Rice Vinegar  
<KOHAKU>

Hard Clam &  
Udo Mountain  
Vegetable  
with a hint of  
Yuzu Citrus  
<ISHIKAWA>

Cherry Salmon &  
Green Asparagus  
with  
"Sansho" Pepper  
Sauce  
<ISHIKAWA>

Greenling with  
Truffle Sauce  
<KOHAKU>

### Soup

Horsehead Snapper & White Sesame Tofu Topped with "Sansho" Buds  
<ISHIKAWA>

### Sashimi

Seasonal Crab Covered with Vinegar Broth Jelly \* <ISHIKAWA>

*\*This jelly contains alcohol.*

Caviar, Cream Cheese, Turnip & Radish with Yuzu <KOHAKU>

### Simmered

Wagyu Confit & Bamboo Shoot  
with Japanese Starchy Sauce  
<ISHIKAWA>

### Rice

Steamed Rice with  
Butterbur Stem & Burdock <ISHIKAWA>  
or  
Steamed Rice



### Miso Soup

Miso Soup with Wakame Seaweed, Deep-fried Tofu & Leek <ISHIKAWA>

### Pickles

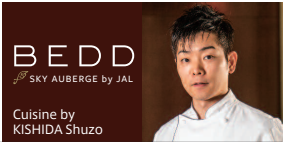
Simmered Kelp, Yam & Turnip <ISHIKAWA>

### Dessert

Matcha Mousse, Sweet Soy Bean Sauce,  
Sherbet Flavored with Salted Cherry Leaves & Rice Chips <KOHAKU>

Green Tea

# WESTERN MENU



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

## Amuse Bouche

Goat Milk Bavaois



## Hors-d'œuvre

Hair Crab Crepe

Quail & Japanese Parsley Soup

## Main Dish

Fat Greenling

Vin Jaune Sauce \*

*\*This sauce contains alcohol.*



Red Wine Braised Beef Short Ribs

## Assorted Gourmet Breads

Petit Pain au Levain Bio  
Ciabatta



Table Bread  
Focaccia

## Dessert

Chocolate Mousse with Sansho Pepper Granité

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.

## A LA CARTE

### JAL's Recommendation

#### Salmon & Salmon Roe Rice Bowl

*The Pink Salmon in this product 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)*

### Snack

#### Niigata KASHIMAYA

#### Salmon Trout & Chum Salmon Roe with Fermented Koji Yeast

#### Assorted Japanese Brochettes


Grilled Chicken Breast with Yuzu Chili Paste on Skewer

Grilled Chicken Thigh with "Tare" Sauce on Skewer

Rolled Omelette

### Light Meal

#### Grilled Cabbage & Seasonal Vegetables with Veggie Balls

~Recommendation for light vegetarian~ 

#### Miyazaki Wagyu Curry

### JAL Original Noodle

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



\*Noodles do not contain buckwheat flour.

### Sandwich

#### Blueberry Bagel with Smoked Salmon & Maple Cream

#### "Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

### Cheese Selection

#### Assorted Cheese

### Refreshment

#### Assorted Seasonal Fresh Fruits

Chocolate  
**JEAN-PAUL HÉVIN**  
exclusive for JAL





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

## "FUMIKO's Japanese Set Plate"

### Dainomono

#### Simmered "Kuroge Wagyu" Beef Ginger Flavor

Japanese Omelette with Sake Lees  
Pickled Fruit Tomato  
Green Vegetables \*

\*Please enjoy with Citrus Soy Dressing.  
This dressing contains alcohol.



Actual ingredients in dishes may differ from the photo.

### Soup

#### Miso Soup

White Leeks, "Fu"

Steamed Rice     Japanese Pickles

## "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

Plain Omelette with **Seaweed** Vinaigrette  
**Lentil** & **Enoki Mushroom**, Tandoori Flavor  
Warm Salad of **Spinach**, Smoked Pickled **White Radish** & Cottage Cheese  
**Quinoa**, Olive & **Orange Tomato**  
**Sweet Potato** Mousseline



### Side Dish

#### Smoked Salmon

 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](http://www.asc-aqua.org) (ASC-C-02732)

### Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread

Matcha Green Tea Ekmek ~Special Bread from MAISON KAYSER~

You can enjoy your bread with butter.

We are pleased to offer you honey. 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.