

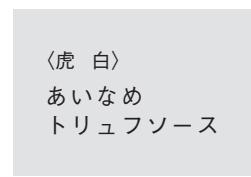
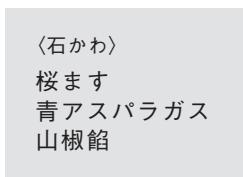
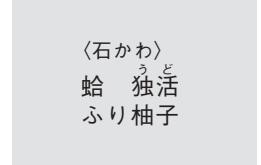
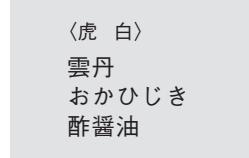
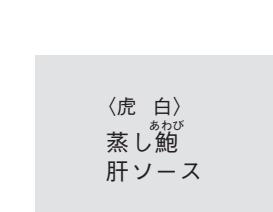
和 食



神樂坂
虎
かわ
わ

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



お 梠

〈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 蕎

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

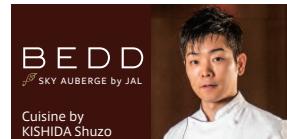
緑茶

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

山羊乳のバヴァロワ



アペタイザー

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

Signifiant Jignifié

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。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 (MSC-C-57989)

お酒のお供に

新潟加島屋 さけといくらの粋漬

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おりません。

サンドイッチ

スマートサーモンとメープルクリームのブルーベリーベーグル

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

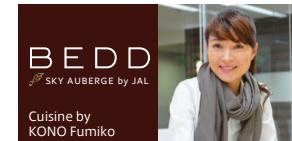
ショコラ
JEAN-PAUL HÉVIN
JALオリジナル



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*

*ポン酢を掛けてお召し上がりください。
ポ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~



人口増加などで食糧や水の問題が深刻になると言われており、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。

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 (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。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



石虎
かく
白
や

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>

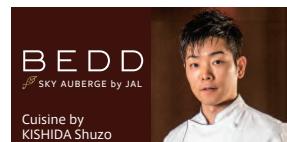
Green Tea

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 KISHIDA Shuzo of "Quintessence" Kitashinagawa, Tokyo.

Amuse Bouche

Goat Milk Bavarois



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 (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

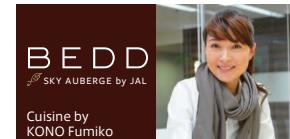
Assorted Seasonal Fresh Fruits

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 (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.