

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.

和 食



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。

前菜五種

〈石かわ〉
太刀魚 隠元
柚子胡椒ジュレ

〈石かわ〉
加茂茄子
針生姜

〈石かわ〉
白胡麻豆腐 蕁菜
酢醤油餡

〈虎 白〉
はも 鱧
トリュフソース

〈虎 白〉
あわび ずい き
蒸し鮑 芋茎
八方出汁

御 椀

〈虎 白〉 焼帆立真丈 結び三つ葉

中 皿

〈虎 白〉 伊勢海老炙り 雲丹 金糸瓜 酢橘ジュレ
キャビア

煮 物

〈石かわ〉 冬瓜 黒毛和牛 牛アキレス 生姜 おくら 葛煮

御 飯

〈石かわ〉 焼穴子の炊き込みご飯
又は
白御飯

味噌椀

〈石かわ〉 もずく

香の物

〈石かわ〉 柴漬け

甘 味

〈石かわ・虎 白〉 抹茶ばぼろあ

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。

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

オードブル

かんびとん
諫美豚のパテ・クルート

カニサラダとアボカド

メインディッシュ

黒ムツのポワレ

和牛フィレ

赤ワインソース

ブレッド

テーブルブレッド

ブリオッシュ

ミッシュブロート

だだ茶豆のフォカッチャ

デザート

スイカとココナッツのブランマンジェ

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

お酒のお供に

新潟加島屋 帆立照焼醍醐味

*アルコールが含まれています。

串盛り合わせ


鶏ももたれ

ねぎま塩だれ

玉子焼き

サラダ・スープ

韓国風ベジバーグサラダ 韓国風ドレッシング

 ~お野菜を中心としたメニューです~

グリーンアスパラのスープ 生ハムのロースト添え

サンドイッチ

三元豚のカツサンド

大豆ミートとサラダのトルティーヤ

~Vegan対応メニュー~

軽いお食事

Powered by **勝5飯** TEAM JAPANパリ2024応援メニュー

「やわらか豚の生姜焼き」にツナのだし炊きご飯を添えて

最終ページにメニューについてご紹介しております。

宮崎和牛カレー

JALオリジナル ヌードル

JAL特製『ソラノイロ』トマト香る担々ヌードル

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

プチデザートトレイ お好きなものをお選び下さい

ペーシュ・ヴァニース

トロピカル

ショコラ **JEAN-PAUL HÉVIN**

JALオリジナル

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。

ーフミコの和食ー

台の物

太刀魚の馬鈴薯挟み焼き トリュフだれ
ごま麴と菊花

ご飯

お椀

味噌汁(長葱)

柴漬け 大根 胡瓜

ーフミコの洋食ー

FUTURE
50
FOODS

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
ひよこ豆と緑豆春雨のタンドーリ風味
キヌアと舞茸 りんごとくるみ入り紫キャベツマリネ
ほうれん草といぶりがっこのサラダ
スイートポテト

サイドディッシュ

 スモークサーモントラウト

 このメニューで使用されている ニジマストラウトサーモンは、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)

メゾンカイザー特製ブレッド

プチナチュール

プチいちじくのパン

いちごコンフィチュール*もご用意しておりますので希望のお客様は乗務員にお申し付けください。

*ストロベリージャムの場合がございます。

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。
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 ISHIKAWA Hideki of "KAGURAZAKA ISHIKAWA "
and chef KOIZUMI Koji of "KOHAKU" Kagurazaka, Tokyo.*

Seasonal five colorful delicacies

Cutlass Fish &
String Beans with
Yuzu & Pepper Gelée
<ISHIKAWA>

"Kamo" Eggplant
with
Julienne Fresh Ginger
<ISHIKAWA>

White Sesame Tofu &
Water Shield Buds
with Vinegared
Soy Sauce
<ISHIKAWA>

Deep-fried Pike Eel
with Truffle Sauce
<KOHAKU>

Steamed Abalone
& Taro Stem
with Dashi
<KOHAKU>

Soup

Scallop Dumpling & Mitsuba Herb
<KOHAKU>

Nakazara

Seared Ise Lobster, Sea Urchin & Caviar with Sudachi Citrus Gelée
Garnished with Spaghetti Squash
<KOHAKU>

Simmered

Wax Gourd, Beef Achilles, Wagyu Beef & Okra
<ISHIKAWA>

Rice

Seasoned Rice with Grilled Conger Eel & Ginger <ISHIKAWA>
or
Simply Steamed White Rice

Miso Soup

Mozuku Seaweed <ISHIKAWA>

Pickles

Chopped Vegetables with Shiso Herb <ISHIKAWA>

Dessert

Matcha Bavarian Cream <ISHIKAWA & 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.*

INTERNATIONAL CUISINE



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

Amuse Bouche

Goat Milk Bavarois

Hors-d'œuvre

Japanese "Kanbiton" Pork Pâté en Croûte

Crab Salad & Avocado

Main Dish

Poêlée of Japanese Bluefish

Wagyu Beef Fillet with Red Wine Sauce

Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread

Brioche

Mischbrot

Green Soybean Focaccia

Dessert

Watermelon & Coconut Blanc-manger

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

Snack

Hotate Teriyaki Daigommi

**The dish contains alcohol.*

Assorted Japanese Brochettes


Grilled Chicken Thigh with "Tare" Sauce on Skewer

Grilled Chicken & White Leeks with Salted White Leek Oil on Skewer

Japanese Omelette

Salad · Soup

Carrot & Bell Pepper Salad with Veggie Patties, Korean Style Dressing

 ~Recommendation for light vegetarian~

Green Asparagus Soup with Roasted Dry-cured Ham

Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Soy Meat & Fresh Salad Tortilla Wraps

~Vegan menu~

Light Meal

Powered by **Kachimeshi**. TEAM JAPAN Paris 2024 Support Menu

Soft Pork Ginger Grilled with Rice Cooked in Tuna Broth

This menu is introduced on the final page.

Miyazaki Wagyu Curry

JAL Original Noodle

JAL's Special Tomato-flavored Tantan Noodle, "Soranoiro-style"

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Petit Dessert Tray Choice

Vanilla Peach Cake

Tropical Cake

Chocolate **JEAN-PAUL HÉVIN**

exclusive for JAL

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)

Dainomono

Grilled Cutlassfish with Mashed Potatoes, Truffle Sauce
Sesame Flavored "Fu", Chrysanthemum Petals

Steamed Rice

Soup

Miso Soup with White Leeks

Japanese Pickles

FUMIKO's International 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
Tandoori Flavored **Chickpeas** & **Mung Bean** Vermicelli
Marinated **Red Cabbage** with Apple, **Walnuts**, **Quinoa** & **Maitake Mushroom**
Spinach & Smoked Pickled **White Radish** Salad
Mashed **Sweet Potatoes**

Side Dish

 Smoked Salmon Trout

 *The Rainbow trout on this menu 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)

Special Breads from MAISON KAYSER

Petite Nature

Petit Fig Bread

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