

ANYTIME YOU WISH

ご希望の時間にお申し付けください。(除くコース料理サービス時間)

到着1時間30分前まで承ります。

おすすめの一品

純和鶏の中津からあげ丼



純和鶏のからあげ(塩、しょうゆ)、高菜ごはん、玉子焼き

※純和鶏=国内ではじめて特色JASに認証された純国産鶏種。

軽いお食事

フムス、バルサミコ茸と彩り野菜のサラダ 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～ 

生パスタ 牛挽肉とまいたけのクリーミーボロネーゼ

JALオリジナル麺

ちゃんぽんですかい

うどんですかい

サンドイッチ

A パストラミビーフ カンパーニュサンド

B 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

抹茶

カスタードプディング

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

ご希望の時間にお申し付けください。(除くコース料理サービス時間)
到着1時間30分前まで承ります。

和 食

台の物

きじはた塩焼き 酢橘おろし

小鉢

小松菜お浸し いくら添え

ご飯

味噌汁

洋 食

メインディッシュ

オムレツ トマトクリームソース

チェリーモッツァレラとハモンセラーノスライスの盛り合わせ
フレッシュサラダ ビーツドレッシング

フレッシュフルーツ

ブレッド

テーブルロール

エクメックトマト ～メゾンカイザー特製ブレッド～



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。

ご搭乗便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

離陸してから8時間前後にご用意いたします。
アラカルトメニューはコース料理サービス時間以外のお好きなときにお申し付けください。



東京銀座 蓮^{***} 店主三科惇氏監修による献立です。

打ち水 夏の前菜盛り合わせ

蛸 銀鱈
南瓜 万願寺唐辛子
人参 赤菘蕪

海老
冬瓜
胡麻酢

和牛
賀茂なす
醤油餡

帆立の酒蒸し
いんげん
もろみ醤油

^{あわび}煮鮑
とうもろこし
おくら
旨出汁ゼリー掛け

台の物

^{ます}鱈の介* 茗荷 牛蒡 スナップえんどう

*キングサーモン

豚ロースの香り揚げ
蓮オリジナルメカレー

299 キロカロリー



ご飯

味噌汁

あおさ海苔 葱

香の物

白しば漬け 胡瓜 昆布

甘味

水ようかん

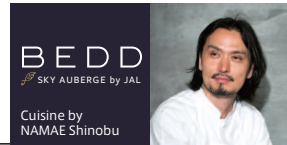
緑茶

ご出発前に、JAL webサイトより、和食もしくは洋食(牛肉料理)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/

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

離陸してから8時間前後にご用意いたします。
アラカルトメニューはコース料理サービス時間以外のお好きなときにお申し付けください。



東京西麻布「レフェルヴェンス」生江史伸シェフ監修による献立です。

オードブル

夏野菜とコンソメジュレ
オムレツ
シーザーサラダ
穴子ベニエ


メインディッシュ 2種類を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
シャリアピンソース
黒トリュフとアスパラガス、ウフモレ
646 キロカロリー



ヒラメの香草パン粉焼き
ブルブランソース
ムール貝、かぼちゃピューレ
187 キロカロリー



 お野菜を中心とした
「フムス、バルサミコ茸と彩り野菜のサラダ オニオンドレッシング」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



コンプレのプチパン
オートミールとコーングリッツのパン

デザート

ほのかなアールグレイ香るグレープフルーツのマカロン

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。

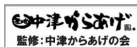
ご搭乗便での提供内容は都合により予告なく変更になる場合がございます。
Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

ANYTIME YOU WISH

We are pleased to serve following menus at anytime except during course meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.

JAL's Recommendation

Deep-fried "Junwakei" Chicken over Rice



Deep-fried "Junwakei" Chicken (salted, soy sauce flavored)

Pickled Mustard Green Rice

Japanese Omelette

*"Junwakei" chicken is the pure Japanese chicken breed first certified as Specific JAS in Japan.

Light Meal

Hummus, Balsamic Mushroom & Colorful Vegetable Salad

Onion Dressing

~Recommendation for light vegetarian~ 

Fettuccine in Bolognese Sauce with Maitake Mushroom

JAL Original Snack Noodle

CHANPON de SKY

UDON de SKY

Sandwich

A. Pain de Campagne Sandwich with Beef Pastrami

B. "Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Häagen-Dazs Ice Cream



Vanilla

Matcha Green Tea

Custard Pudding

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 except during course meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.*

Japanese Set Plate

Dainomono

Salt-grilled Red-spotted Grouper Citrus Flavored Grated Radish

Kobachi

Boiled Japanese Mustard Spinach with Salmon Roe

Steamed Rice

Miso Soup

Western Set Plate

Main Dish

Omelette Tomato Cream Sauce

Cherry Mozzarella & Sliced Jamón Serrano

Fresh Salad Beet Dressing

Fresh Fruits

Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread

Tomato Ekmek ~Special Bread from MAISON KAYSER~



*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.

JAPANESE MENU

*We will serve course meal about eight hours after taking-off.
If you would like to have a la carte menu, please contact
your cabin attendant at anytime except during course meal
service.*



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

"Uchimizu" *Sprinkling water on an entrance to purify and cool down the ground prior to guests' arrival on a hot day. - Japanese ancient wisdom*

Octopus, Black Cod, Squash,
"Manganji" Pepper, Carrot & Red Yam Jelly

Wax Gourd & Prawn
with Vinegared
Sesame Sauce

Wagyu &
"Kamo" Eggplant
with Thickened
Soy Sauce

Sake Steamed
Scallop &
String Beans with
Moromi Soy Sauce

Simmered Abalone,
Corn & Okra
with Dashi Jelly

Dainomono

Sweet Soy Sauce Flavored King Salmon,
Ginger Shoot, Burdock & Snap Peas
Pork Loin Cutlets Seasoned with
Oriental Spices
Ren's Special Curry
299 kcal.



Steamed Rice

Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

Konomono

Cucumber Pickled with Shiso Herb, Cucumber & Simmered Kelp

Kanmi

Japanese Traditional Confectionery "Mizu Yokan"

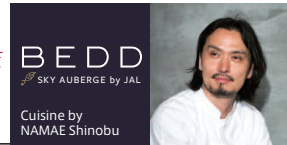
Green Tea

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

*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

We will serve course meal about eight hours after taking-off. If you would like to have a la carte menu, please contact your cabin attendant at anytime except during course meal service.



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

Hors-d'œuvre

Summer Vegetables Consommé Gelée
Omelette
Caesar Salad
Conger Eel Beignet

Main Dish Choice

"Wagyu" Beef Sirloin
Onion Sauce
Black Truffle & Asparagus, Œuf Mollet
646 kcal.



Baked Olive Flounder with Herbs & Breadcrumbs
Beurre Blanc Sauce
Mussel, Pumpkin Purée
187 kcal.



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

Special Bread from MAISON KAYSER



Petit Pain Complet
Oatmeal & Grits Bread

Dessert

Grapefruit Macaron with a hint of Earl Grey

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.