

和食



東京銀座“蓮 三四七”店主三科純氏監修による献立です。

冬の前菜盛り合わせ

サーモン焼露味噌 椎茸旨煮 菜の花辛子浸し 芽キャベツ ホタテカツ 海老芋	蟹 水菜浸し うまだしジュレ	
アワビ煮 白菜炊き 銀餡	金目鯛 揚げ出し 白ネギ	牛肉炊き カブラ 醤油餡

台の物

蒸し鶏赤味噌 カリフラワー ブロccoli
銀鱈揚げ 芹の餡
蓮のメカレー
(323 キロカロリー)

ご飯

味噌汁

あおさ海苔 葱

香の物

白菜 胡瓜 昆布

甘味

ほうじ茶プリン

緑茶

洋食



東京西麻布「レフェルヴェソンス」生江史伸シェフ監修による献立です。

オードブル

帆立と甘海老のサラダ ラディッシュヴィネグレット添え

メインディッシュ

2種類ご用意しております どちらかお選びください

牛フィレ肉のロースト

ごぼうのソース・レフォール風味のじゃがいもピューレ

(344キロカロリー)

又は

ヒラメと黒トリュフのコートレット

柚子胡椒風味のアメリケーヌソース

(404 キロカロリー)



お野菜を中心とした

「豆腐カプレーゼとグリル野菜のサラダ オニオンドレッシング」も
アラカルトメニューからお選びいただけます。

メゾンカイザー特製ブレッド

プチチャバタ

プチいちじくのパン

デザート

ヘーゼルナッツオペラ*

*アルコールが含まれています。

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。
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

1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお申し付けください。
到着の1時間30分前まで承ります。

サラダ・スープ

豆腐カプレーゼとグリル野菜のサラダ 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~

Soup Stock Tokyo
5種のきのこことほうれん草のクリーミースープ

サンドイッチ

カツサンド

蒸し鶏と玉子サラダのカンパーニュサンド

軽いお食事

おすすめの一品 宮城県産帆立ごはん いくらを添えて

宮崎和牛カレー

宮城県産帆立マリネのミニサラダ(おろしドレッシング)とのセットもご用意しております。

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

紅茶のタルト

キャラメル

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

サーモンの塩バター風味、フラックスシード
蓮根と青梗菜

小鉢

キャロットヌードルと鶏、ほうれん草の胡麻風味

ご飯

お椀

味噌汁(長葱、麩)

大根の浅漬け 昆布の佃煮 梅干し

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

白舞茸とえのきのブルーテ きこのソテー
パルミジャーノ・レッジャーノ マイクロクレソン

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)

ブレッド

テーブルロール

プチコンプレ ～メゾンカイザー特製ブレッド～

ストロベリー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。
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 MISHINA Jun of "REN MISHINA" Ginza, Tokyo.

Irodori Gozen

~Selection of seasonal colorful delicacies~

Grilled Salmon with Giant Butterbur Miso
Simmered Shiitake Mushroom
Japanese Mustard Flavored Canola Blossom
Brussels Sprouts
Breaded Scallop
"Ebi-imo" Taro

Crab &
Potherb Mustard
with Dashi Gelée

Simmered Abalone &
Chinese Cabbage
with Dashi Sauce

Deep-fried
Kinme Snapper
in Dashi
with White Leek

Simmered Beef &
Turnip with
Thickened Soy Sauce

Dainomono

~Selection of accompaniments for Steamed Rice~

Steamed Chicken with Red Miso
Cauliflower & Broccoli

Deep-fried Black Cod with Seri Greens & Starchy Sauce

Ren's Special Curry

(323 kcal.)

Steamed Rice

Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

Kounomono

Chinese Cabbage, Cucumber & Simmered Kelp

Kanmi

"Hojicha" Tea Pudding

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE



The menu is created by chef NAMAIE Shinobu of "L'Effervescence" Nishiazabu, Tokyo.

Hors-d'œuvre

Scallop & Northern Shrimp Salad with Radish Vinaigrette

Main Dish Choice


Roast Beef Fillet
with Burdock Sauce & Horseradish Potato Purée

(344 kcal.)

or

Olive Flounder & Black Truffle Côtelette
with Yuzu Chili Flavored Sauce Américaine

(404 kcal.)

 *Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.
"Basil Flavored Tofu, Tomato & Grilled Vegetable Salad with Onion Dressing"*

Special Breads from MAISON KAYSER

Petite Ciabatta

Petit Fig Bread

Dessert

Hazelnut Opera Cake*

**The dessert contains alcohol.*

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

*We are pleased to serve following menus at anytime after the first meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.*

Salad · Soup

Basil Flavored Tofu, Tomato & Grilled Vegetable Salad
with Onion Dressing

 ~Recommendation for light vegetarian~

Soup Stock Tokyo
Creamy Soup with 5 Different Kinds of Mushrooms & Spinach

Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

Steamed Chicken & Egg Salad Campagne Sandwich

Light Meal

JAL's Recommendation Seasoned Rice with Scallops from Miyagi Prefecture
topped with Salmon Roe

Miyazaki Wagyu Curry

A combination of Curry &

*Mini Salad with Marinated Scallops from Miyagi prefecture (Grated Radish Dressing)
is also available.*

JAL Original Noodle

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

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Häagen-Dazs Ice Cream

Vanilla

Milk Tea Tart

Caramel

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

Salt & Butter Flavored Salmon with Flaxseed Powder
Lotus Root & Bok Choy

Kobachi

Carrot Noodles, Chicken & Spinach with Sesame

Steamed Rice

Soup

Miso Soup with White Leeks & "Fu"

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

White Maitake Mushroom & Enoki Mushroom Velouté
with Sautéed Mushrooms
Parmigiano Reggiano & **Micro Watercress**

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)

Gourmet Breads

Small Round Bread

Petit Pain Complet ~Special Bread from MAISON KAYSER~

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.