

# 和 食



神楽川 虎白 東京神楽坂「石かわ」店主石川秀樹氏と「こはく 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〉  
キャビア  
寄せ玉子  
柚子の香り

〈虎白〉  
甘海老の紹興酒漬け

〈石かわ〉  
鰻蒸し  
里芋  
醤油あん

〈石かわ〉  
とらふぐ  
香菜和へ  
橙の羹掛け

〈虎白〉  
金目鯛  
ごぼう  
トリュフソース

## お 椀

〈石かわ〉 海老しんじょう かぶら 三つ葉

## お 造り

〈石かわ〉 時季の蟹 いくら 菊花と菊菜のおひたし  
〈虎白〉 鰹の燻し 香味ゼリー掛け  
雲丹

## 煮 物

〈石かわ〉 松茸と和牛

## 飯 物

〈石かわ〉 いろいろきのこの炊き込みご飯  
又は  
こだわりのご飯

新潟県奥阿賀産コシヒカリ「雪蔵今摺り米」の機内炊き立てご飯、又は宮城県産ひとめぼれを提供いたします。



## 留め椀

〈石かわ〉 豆腐と若布の味噌椀

## 香の物

〈石かわ〉 胡瓜 白菜 しば漬

## 甘 味

〈石かわ〉 炊き小豆  
〈虎白〉 無花果 蒸したまご 焦がし砂糖のソース ラムゼリー  
〈虎白〉 トリュフチョコレート

## 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



東京神谷町 "SUGALABO" 須賀洋介シェフ監修による献立です。

## アミューズ・ブーシュ

雲丹 百合根 新しくら わさび



## アペタイザー (お選び下さい)

キャビア  
末富最中 卵黄クリーム

又は

<sup>あわび</sup>鮑 すっぽん 帆立 冬瓜 春菊

又は

セップ茸 秋茄子  
シュクリーヌレタス セルバチコ ポーチドエッグ

## メインディッシュ (お選び下さい)

オマール海老  
海老芋 京白味噌ブイヨン 金時人参 銀杏

事前予約表記: SEAFOOD

又は


マンガリッツア豚  
白インゲン豆 秋茸

事前予約表記: OTHERS

又は

国産牛ほほ肉  
松茸餡 芽ネギ 生姜 和からし

事前予約表記: BEEF

 お野菜を中心とした  
「彩り野菜、五穀と豆のサラダ ビーツドレッシング」も  
A LA CARTEからお選びいただけます。

## ブレッド

パン オルヴァン ビオ  
チャバタ



オーガニックかぼちゃロール



バターロール



## デザート

巨峰 赤紫蘇のグラニテ 大納言小豆

コーヒー 紅茶

## お好きな時に

### 大納言フィナンシェ “S”

SUGALABO 須賀 洋介シェフと SUETOMI 「末富」 山口 祥二氏は、フランスと日本とのコラボレーションブランド「S」を立ち上げました。バターをふんだんに使用した生地には丹波大納言と大徳寺納豆を練り込んだ、風味豊かなフィナンシェをご用意いたしました。

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、弊社ホームページをご覧くださいませ。

# アラカルトメニュー

## 空のお取り寄せ

---

石かわ創業の味「天然 蒸し鯛の胡麻茶漬け」

## お酒のお供に

---

天たつ 雲丹あわせ 越前甘えび

串盛り合わせ

和牛サーロイン串

鶏つくね串 味噌マスタード

きのこ出汁巻き

## 軽いお食事

---

彩り野菜、五穀と豆のサラダ ビーツドレッシング

～お野菜を中心としたメニューです～ 🍴

JAL The Curry

～「ミシュランガイド熊本・大分2018特別版」に一つ星店として掲載されている、熊本の「洋食の店 橋本」が監修したJALオリジナルのチキンカレーです～

## 麺類

---

JAL特製『Japanese Soba Noodles 蕎麦』醤油ラーメン

～トリュフオイルの豊かな香りをお楽しみください～

山菜うどん

## サンドイッチ

---

わさび風味のスモークサーモンサンド

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** “フルール”

JAPAN AIRLINES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料理プロデューサー、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

関鯖<sup>さば</sup>の幽庵焼き  
春菊と菊花のおひたし、レモン



### お椀

青さ海苔、麩、ゆずそうめん

ご飯 大根、小梅、昆布

## フミコの洋食

### メインディッシュ

フリルアイスのサラダ トリュフビネグレット  
国産牛サーロインと茸のフリカッセを添えて



無花果のコンポート

\*アルコールが含まれています。

### メゾンカイザー特製ブレッド



かぼちゃのエクメック  
燻製カンパーニュ

バターでお楽しみいただけます。

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、弊社ホームページでご覧いただけます。

# JAPANESE MENU



神  
虎  
石  
か  
白  
わ

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

## Seasonal five colorful delicacies

Chawanmushi  
Topped with Caviar  
with a hint of  
Yuzu Citrus  
<KOHAKU>

Sweet Prawn  
Marinated with  
Shaoxing Sake  
<KOHAKU>

Steamed Fresh Water  
Eel Garnished with  
Mashed Satoimo Taro  
Covered with  
Silky Thick Soy Sauce  
<ISHIKAWA>

Blowfish Tossed with  
Fragrant Vegetables  
& Grated Daikon  
with Daidai Citrus  
Juice  
<ISHIKAWA>

Simmered  
Kinme Snapper &  
Burdock with  
Truffle Sauce  
<KOHAKU>

## Owan

A Clear Soup with Prawn Dumpling & Turnip <ISHIKAWA>

## Otsukuri

Seasonal Crab & Fresh Salmon Roe  
Garnished with Chrysanthemum Petals & Leaves <ISHIKAWA>  
Autumn Bonito with Broth Jelly  
with Japanese Herbs  
Fresh Sea Urchin <KOHAKU>



## Nimono

Premium Matsutake Mushroom  
& Wagyu Beef <ISHIKAWA>

## Hanmono

Steamed Rice with Japanese Mushrooms <ISHIKAWA>  
or

Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed "Yukigura Imazurimai" Koshihikari rice or Hitomebore rice.



## Tomewan

Miso Soup with Tofu & Wakame Seaweed <ISHIKAWA>

## Kounomono

Cucumber, Chinese Cabbage &  
Chopped Vegetables with Red Shiso Leaves <ISHIKAWA>

## Kanmi

Simmered Red Beans <ISHIKAWA>

Fig, Steamed Egg, Caramel Sauce & Rum Jelly <KOHAKU>

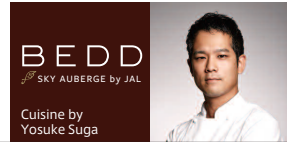
Truffle Chocolate <KOHAKU>

## 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 Yosuke Suga of "SUGALABO" Kamiya-cho, Tokyo.

## Amuse Bouche

**Sea Urchin Lily Bulb Salmon Roe**  
Wasabi



## Hors-d'œuvre Choice

### Caviar

Crispy Rice Wafers Egg Yolk Cream

or

### Abalone Soft-shelled Turtle Scallop

Winter Melon Garland Chrysanthemum

or

### Porcini Mushroom Eggplant

Sucrine Wild Rocket Poached Egg

## Main Dish Choice

### Blue Lobster

Taro White Miso Bouillon  
Red Carrot Ginkgo Nuts

MEAL RESERVATION: SEAFOOD

or

### Mangalitzza

Navy Beans Autumn Mushrooms

MEAL RESERVATION: OTHERS

or

### Japanese Beef Cheek

Matsutake Mushroom Sauce Green Onion Shoots Ginger Japanese Mustard

MEAL RESERVATION: BEEF



Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.

"Colorful Vegetable Salad with Five Grains & Beans Beet Dressing"

## Assorted Gourmet Breads

Petit Pain au Levain Bio  
Ciabatta



Organic Pumpkin Roll



Butter Roll



## Dessert

**Kyoho Grapes SHISO Granité Red Beans**

**Coffee Tea**



## Upon Request

### Red Bean Financier "S"

Chef Yosuke Suga of SUGALABO and Mr. Syoji Yamaguchi of SUE TOMI launched a brand "S", collaboration between France and Japan. Please enjoy flavorful financier with dough made from plenty of butter, kneaded with "Tanba-dainagon" red beans and "Daitokuji-natto" beans.

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

## "Otoriyose" in the Sky

---

**Steamed Wild Sea-bream Sesame Flavor over Steamed Rice  
in Japanese Soup Stock**

## Snack

---

**Northern Shrimps with Sea Urchin Sauce**

**Assorted Japanese Brochettes**

"Wagyu" Beef Sirloin on Skewer

Minced Chicken Cake with Miso Mustard on Skewer

Rolled Omelette with Mushroom

## Light Meal

---

**Colorful Vegetable Salad with Five Grains & Beans**

Beet Dressing

~Recommendation for light vegetarian~ 

**JAL The Curry**

~JAL original chicken curry supervised by "Hashimoto" in Kumamoto, listed as a 1-star restaurant in the "MICHELIN Guide Kumamoto and Oita 2018 special edition."~

## Noodles

---

**JAL Original "Japanese Soba Noodles Tsuta" Ramen Noodles  
in Soy Sauce Soup**

~Please enjoy rich aroma of truffle oil~

**Japanese Hot "Udon" Noodles**

Edible Wild Plants

## Sandwich

---

**Wasabi Flavored Smoked Salmon Sandwich**

**"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich**

## Cheese Selection

---

**Assorted Cheese**

## Refreshment

---

**Assorted Seasonal Fresh Fruits**

**Chocolate**  
**JEAN-PAUL HÉVIN "Fleure"**  
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.  
Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.



The menu is created by renowned fine cuisine producer and chef  
— her home ground is Paris — Fumiko Kono.

## "FUMIKO's Japanese Set Plate"

### Dainomono

**Grilled Mackerel "Yu-an" Style**  
**Boiled Garland Chrysanthemum & Chrysanthemum Petals**  
Lemon

### Soup

**Japanese Clear Soup**  
Sea Lettuce, "Fu"  
Yuzu Flavored Somen Noodles



Steamed Rice    Japanese Pickles & Soy-simmered Kelp

## "FUMIKO's Western Set Plate"

### Main Dish

**Frillice Lettuce Salad with**  
**Fricassée of Japanese Beef Sirloin**  
**& Mushroom**  
Truffle Vinaigrette



### Fig Compote

*\*This compote contains alcohol.*

### Special Bread from MAISON KAYSER



Pumpkin Ekmek  
Smoked Pain de Campagne

*You can enjoy your breads with butter.*

*We are pleased to offer you 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 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.*