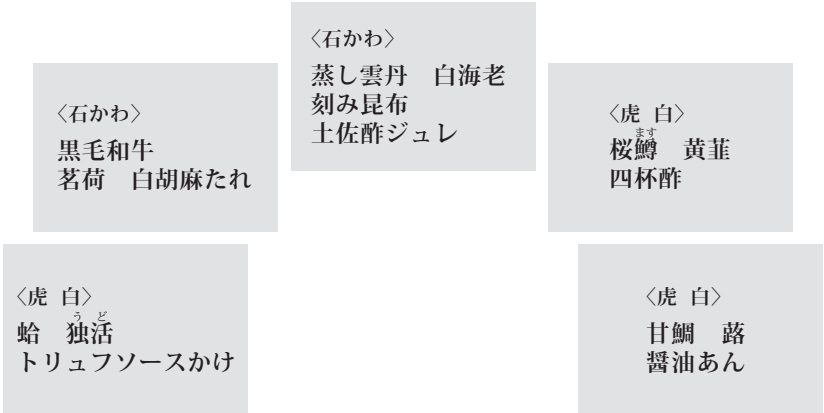


和 食



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



御 椀

〈石かわ〉 筍 若布真丈 木の芽

中 皿

〈虎 白〉^{あわび} 鮑 毛蟹 酢橘ジュレ
キャビア

煮 物

〈石かわ〉 目春酒蒸し 新玉葱 蚕豆

御 飯

〈石かわ〉 丹波黒どり 干ぜんまい 牛蒡 芹 大根 炊き込みご飯
又は
白御飯

味噌椀

〈虎 白〉 落^{ます}のとう 長葱

香の物

〈虎 白〉 春蕪甘酢漬け 昆布

甘 味

〈石かわ・虎 白〉 ココナッツわらび餅

緑茶

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

ニース風サラダのテリーヌ

魚介類のソーセージ

メインディッシュ

真鯛と春野菜のマリニエール

和牛フィレ

モリーユソース

牛蒡のデュクセル詰め

ブレッド

テーブルブレッド

バターロール

ミッシュブロート

ライ麦とオートミールブレッド

デザート

苺のショートケーキ

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

赤坂松葉屋 よもぎ胡麻豆腐 柚子味噌添え

*『赤坂松葉屋 白胡麻豆腐 柚子味噌添え』の場合がございます。

串盛り合わせ

鶏もも ねぎ塩だれ

たれつくね

玉子焼き

サラダ・スープ

トルコ風ベジバーグと押し麦のサラダ トルコ風ドレッシング

🌿 ～お野菜を中心としたメニューです～

ヴィシソワーズ

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

おすすめの一品 豚角煮丼

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

プチデザートトレイ お好きなものをお選び下さい

フロマージュモカ

タルトオシトロンヴェール

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

まながつおの味噌焼き
れんこんのカレー風味ポテトサラダ

ご飯

お椀

味噌汁(長葱、麴)

大根 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

枝豆のファラフェルとキノコのフリカッセ
トリュフビネグレット
JALアグリポートのフリルアイスのサラダ

サイドディッシュ

エルダーフラワーとノンアルコール白ワインゼリー
キウイフルーツ

ブレッド

テーブルロール

あおさのパン ～メゾンカイザー特製ブレッド～

いちごコンフィチュール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 ISHIKAWA Hideki of "KAGURAZAKA ISHIKAWA "
and chef KOIZUMI Koji of "KOHAKU" Kagurazaka, Tokyo.*

Seasonal five colorful delicacies

Wagyu Beef with
Myoga Ginger &
Sesame Sauce
<ISHIKAWA>

Steamed Sea Urchin &
"Toyama's Jewel"
Shrimp with
Salted Kelp &
Vinegared Dashi Gelée
<ISHIKAWA>

Steamed
Cherry Salmon &
Chinese Yellow Chives
with
Vinegared Soy Sauce
<KOHAKU>

Hard Clam &
Udo Mountain
Vegetable with
Truffle Sauce
<KOHAKU>

Deep-fried
Smoked Tilefish &
Butterbur Stem with
Thickened Soy Sauce
<KOHAKU>

Soup

Bamboo Shoots, Wakame Seaweed Fish Cake & Sansho Buds
<ISHIKAWA>

Nakazara

Steamed Abalone & Horsehair Crab
with Caviar with Sudachi Citrus Gelée <KOHAKU>

Simmered

Sake Steamed Japanese Rockfish with Seasonal Onions & Fava Beans
<ISHIKAWA>

Rice

Seasoned Rice with Tamba Black Chicken, Dried Japanese Royal Fern,
Burdock, Seri Greens & White Radish <ISHIKAWA>
or
Simply Steamed White Rice

Miso Soup

Butterbur Buds & White Leeks <KOHAKU>

Pickles

Sweet Pickled Spring Turnip & Simmered Kelp <KOHAKU>

Dessert

Coconut Warabi Mochi <ISHIKAWA & KOHAKU>

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE



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

Amuse Bouche

Goat Milk Bavarois

Hors-d'œuvre

Niçoise Salad Terrine

Seafood Sausage

Main Dish

Sea Bream & Spring Vegetables with Marinière Sauce

Wagyu Beef Fillet with Morel Mushroom Sauce
Burdock stuffed with Duxelles

Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread
Butter Roll
Mischbrot
Oatmeal Rye Bread

Dessert

Strawberry Shortcake

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

Yomogi Sesame Tofu with YUZU miso

**It may be "White Sesame Tofu with Yuzu Miso" instead.*

Assorted Japanese Brochettes


Grilled Chicken Thigh with Salted White Leek Sauce on Skewer

Grilled Chicken Meatball with "Tare" Sauce on Skewer

Japanese Omelette

Salad · Soup

Turkish Salad with Rolled Barley & Veggie Patties, Turkish Dressing

 ~Recommendation for light vegetarian~

Vichyssoise

Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Soy Meat & Fresh Salad Tortilla Wraps

~Vegan menu~

Light Meal

JAL's Recommendation Braised Pork Belly Rice Bowl

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

Mocha Cheese Cake

Lime Tart

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

Miso-grilled Butterfish
Curried Lotus Root Potato Salad

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

Green Soybean Falafel & **Mushroom** Fricassée
Truffle Vinaigrette
Salad of Frillice Lettuce from JAL Agriport

Side Dish

Elder Flower & Non-Alcoholic White Wine Jelly
Sliced Kiwi Fruit

Gourmet Breads

Small Round Bread

Sea Lettuce Bread ~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.*