

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〉 無花果蒸し 白味噌	〈石かわ〉 烏賊 塩昆布 胡麻油 針若荷	〈石かわ〉 茄子含め煮 生姜
〈虎 白〉 かます 鯛 トリュフソース掛け		〈虎 白〉 和栗 松茸

御 梠

〈石かわ〉 甘鯛 冬瓜 沢煮椀

中皿

〈虎 白〉 キャビア 蒸しきんき 醤油あん 春菊 むかご

煮 物

〈石かわ〉 和牛たん 蓮根 厚揚げ 菊花あん 枝豆

御 飯

〈石かわ〉 焼きのこの炊込みご飯

あわび
鮑茸、たもぎ茸、平茸、山梗茸など

*きのこの種類はその日の入荷状況により変わります。

又は

白御飯

味噌椀

〈虎 白〉 生海苔 白葱

香の物

〈虎 白〉 しば漬け 長芋醤油漬け

甘 味

〈石かわ・虎 白〉 抹茶ばばろあ

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

タコのコンフィ
スミイカと水ナス
完熟梅のソース

ムール貝と鮑のフリカッセ

メインディッシュ

クエのデュグレレ ペルノ酒風味

和牛フィレ 赤ワインとグリーンペッパーソース
菊芋のグラタン

ブレッド

テーブルブレッド
オリーブフォカッチャ
ミッシュブロート
バゲットセカンド ~シニフィアン シニフィエ特製ブレッド~

デザート

栗のガトー

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

宮城県産 かき一夜干し

串盛り合わせ

ねぎまタレ

塩つくね

玉子焼き

サラダ・スープ

ファラフェルのサラダ 味噌マヨディップソース

～お野菜を中心としたメニューです～

さつまいものポタージュ

サンドイッチ

三元豚のカツサンド

石窯カンパニーニュ ベーコンとスクランブルエッグ

おすすめの一品

Powered by **勝ち飯** 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（9月10日まで）

最終ページにメニューについてご紹介しております。

サーモンいくら*丼（9月11日から）

*このメニューで使用されているカラフトマスは、MSC(海洋管理協議会)の基準に則り第三者によって認証された、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた水産物です。www.msc.org/jp (MSC-C-57989)

軽いお食事

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

プチデザートのトレイ お好きなものをお選び下さい

ベリーレアチーズケーキ

マロンとスイートポテトのオペラ*

*アルコールが含まれています。

ショコラ JEAN-PAUL HÉVIN

JAL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。

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。

—フミコの和食—

FUTURE 50 SDGs ~未来の食材50のリストからの一皿~ FOODS

人口増加などで食糧や水の問題が深刻になるとと言われており、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。

台の物

国産かじきの幽庵焼
れんこんのはさみ焼き
海老とアマランサス
舞茸の衣焼
赤キャベツの土佐酢マリネ
菊花

ご飯

お椀

味噌汁(長葱)

小鉢

青梗菜のくるみ和え 大根

—フミコの洋食—

メインディッシュ

トリュフのオムレツサンド

*六穀ブレッド使用

(粗挽大豆、ライ麦粉、玄米、オートミール、ひまわりの種、亜麻仁)

サイドディッシュ

ヨーグルト くるみのきび糖キャラメリゼ

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。

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

Steamed Fig
with White Miso
<ISHIKAWA>

Squid
with Ginger Shoot,
Salted Kelp &
Sesame Oil
<ISHIKAWA>

Simmered Eggplant
with Ginger
<ISHIKAWA>

Deep-fried Barracuda
with Truffle Sauce
<KOHAKU>

Japanese Chestnut &
Matsutake Mushroom
<KOHAKU>

Soup

Tilefish, Wax Gourd & Julienne Vegetables
<ISHIKAWA>

Nakazara

Caviar & Steamed Kichiji Rockfish with Thickened Soy Sauce
Garland Chrysanthemum & Yam Bulbils
<KOHAKU>

Simmered

Wagyu Beef Tongue, Lotus Root, Deep-fried Tofu with Edamame
& Chrysanthemum Petal Sauce
<ISHIKAWA>

Rice

Steamed Rice with Seasonal Mushrooms <ISHIKAWA>
Abalone Mushroom, Oyster Mushroom, Golden Oyster Mushroom, Enoki Mushroom
*The variety of mushrooms changes depending on the arrival of the day.

or

Simply Steamed White Rice

Miso Soup

Miso Soup with Fresh Nori Seaweed & White Leeks <KOHAKU>

Pickles

Chopped Vegetables with Red Shiso Herb & Pickled Yam <KOHAKU>

Dessert

Matcha Bavarois <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

Octopus Confit
Cuttlefish & Eggplant
Ripe Ume Plum Sauce

Mussel & Abalone Fricassée

Main Dish

Pernod Liqueur Flavored Longtooth Grouper Duglére

Wagyu Beef Fillet with Red Wine & Green Peppercorn Sauce
Sunchoke Gratin

Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread
Olive Focaccia
Mischbrot
Petite Baguette ~Special Bread from Signifiant Signifié~

Dessert

Chestnut Cake

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

Overnight Dried Oyster

Assorted Japanese Brochettes

Grilled Chicken & White Leeks with "Tare" Sauce on Skewer

Salt-grilled Chicken Meatball on Skewer

Japanese Omelette

Salad · Soup

Falafel Salad with Miso Mayonnaise Dipping Sauce

 ~Recommendation for light vegetarian~

Sweet Potato Potage

Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Stone-baked Country Bread Sandwich with Bacon & Scrambled Eggs

JAL's Recommendation

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

Soft Pork Ginger Grilled with Rice Cooked in Tuna Broth (until September 10th)

This menu is introduced on the final page.

Salmon & Salmon Roe* Rice Bowl (from September 11th)

**The Pink salmon on this menu comes from a fishery that has been independently certified to the MSC's standard for a well-managed and sustainable fishery. www.msc.org (MSC-C-57989)*

Light Meal

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

No Bake Berry Cheesecake

Chestnut & Sweet Potato Opera Cake*

**The dessert contains alcohol.*

Chocolate **JEAN-PAUL HÉVIN**
exclusive for JAL

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)

50 SDGs ~A dish with The Future 50 Foods~ FUTURE 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.

Dainomono

Grilled Japanese Swordfish "Yu-an" Style

Grilled Stuffed **Lotus Root**

Prawn & **Amaranth**

Grilled Coated **Maitake Mushroom**

Bonito Broth Vinegar Marinated **Red Cabbage**

Chrysanthemum Petals

Steamed Rice

Soup

Miso Soup with White Leeks

Kobachi

Bok Choy with Walnuts, White Radish

FUMIKO's International Plate

Main Dish

Truffle Omelette Sandwich

**Six grain bread is used.*

(Soybean grits, Rye flour, Brown rice, Oatmeal, Sunflower seeds, Flax seeds)

Side Dish

Yogurt with Cane Sugar Caramelized Walnuts

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.