

## アラカルトメニュー

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)  
到着の1時間30分前まで承ります。

---

### サンドイッチ

ポークカツサンド

### 軽いお食事

おすすめの一品 すき焼き丼

ゴートチーズのトルテリーニ

～お野菜を中心としたメニューです～

国産ジャガイモと玉ねぎを使った野菜カレー  
ミニサラダ付きもご用意しております。

### JALオリジナル麺

JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン  
～肉類を使用しない、うまいのあるとんこつ風味のヘルシーラーメン～

### 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

カボチャのムース

フレッシュフルーツ

アイスクリーム

## アラカルトメニュー

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)  
到着の1時間30分前まで承ります。



### —フミコの和食—

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。

#### 台の物

オーガニックサーモンとオーガニック野菜の和定食

#### 小鉢

大根の甘酢漬け、きざみ塩昆布とラディッシュ

#### ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

#### 味噌汁

### —洋食—

#### メインディッシュ

ケールとトマトのオルザリゾット コンソメスープ

ヨーグルト マンゴーソース

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。

## 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。

JALコーポレートシェフ堀内陽彦監修による献立です。

### いろどりごはん 彩御膳

茸の白和え  
栗

りんごとルッコラの  
お浸し

茄子田楽と海老

いくらの  
小茶碗蒸し

鶏酢煮込み

### 台の物

豚角煮

からす鰯の塩焼き

### ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

### 味噌汁

### 香の物

### 甘味

栗のパンナコッタ

### 緑茶

## 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。

JALコーポレートシェフ内山直樹監修による献立です。

### オードブル

ケイジャンシュリンプのサラダ仕立て  
グリーンゴッデスアボカドドレッシング

### 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

USDAプライムビーフテンダーロインステーキ  
マルサラストロガノフソース  
ほうれん草のクリーム煮と人参

又は

チリアンシーバスのソテー  
ほうれん草のクリーム煮、ヤシの新芽  
カシューナッツブラウンバターソース

お野菜を中心とした  
「ゴートチーズのトルテリーニ」も  
アラカルトメニューからお選びいただけます。

### ブレッド

### デザート

栗のパンナコッタ

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。

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.

## A LA CARTE

*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.*

---

### Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

### Light Meal

JAL's Recommendation Beef Sukiyaki Rice Bowl

Goat Cheese Tortellini

 ~Recommendation for light vegetarian~

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

*Curry & Mini Salad Combination is also available.*

### JAL Original Noodle

JAL's Special Healthy Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style"

*~Healthy ramen noodles of vegetable origin in pursuit of good taste without using meat~*

### Cheese Selection

Assorted Cheese

### Refreshment

Pumpkin Mousse

Fresh Fruits

Ice Cream

*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

*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.*

---

### FUMIKO's WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)



*The menu is created by food producer and chef, Ms. KONO Fumiko, known for her success in Paris and New York.*

#### Dainomono

Organic Salmon & Organic Vegetables

#### Kobachi

Sweet Pickled Daikon Radish, Salted Kelp & Radish

#### Steamed Rice

*We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.*

#### Miso Soup

---

### International Plate

#### Main Dish

Kale & Tomato Orzo Risotto in Consommé

Yogurt with Mango Sauce

*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.*

# WASHOKU (Japanese Cuisine)

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 JAL corporate chef Horiuchi Haruhiko.

## Irodori Gozen

～Selection of seasonal colorful delicacies～

Mushrooms dressed  
with Tofu Sauce  
Chestnut

Apple & Arugula  
in Japanese  
Dashi Broth

Eggplant with  
Miso Sauce &  
Simmered Prawn

Steamed  
Savory Egg Custard  
with Salmon Roe

Braised Chicken in Vinegar Sauce

## Dainomono

Braised Pork Belly

Salt-grilled Greenland Halibut

## Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

## Miso Soup

## Japanese Pickles

## Kanmi

Chestnut Panna Cotta

## 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

*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 JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.*

## Hors-d'œuvre

Cajun Shrimp Salad  
with Green Goddess Avocado Dressing

## Main Dish Choice

USDA Prime Beef Tenderloin  
Marsala Stroganoff Sauce  
Creamy Spinach & Carrot

or

Seared Chilean Sea Bass  
Creamy Spinach, Hearts of Palm  
Cashew Nut Brown Butter Sauce



*Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.  
"Goat Cheese Tortellini"*

## Assorted Gourmet Breads

## Dessert

Chestnut Panna Cotta

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.*