

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、うまみ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。



ーフミコの和食ー

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。

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

ー洋食ー

メインディッシュ

ケールとトマトのオルゾリゾット 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。

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おきなど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。

いさどりごばん 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
いくらのお茶碗蒸し	鶏酢煮込み	

台の物

豚角煮
からすがれい鰯の塩焼き

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お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種類を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。

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

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.*

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.

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.*