

アラカルトメニュー

お酒のお供に

珍味 ～たこわさび～

鶏もも焼き

キャビア

『宮崎キャビア 1983 プレミアム』

1983
J.CAVIAR

サラダ・スープ

ホワイトアスパラガスのスープ

キャビンアテンダントの気まぐれサラダ

サンドイッチ

BLTサンド

軽いお食事

おすすめ一品 めんたい茶漬け

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～

担々つけ蕎麦

～Vegan対応メニュー～

国産ジャガイモと玉ねぎを使った野菜カレー

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

季節のフルーツ盛り合わせ

アイスクリーム

ショコラ

アラカルトメニュー



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

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

栗のパンナコッタ

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



JALコーポレートシェフ堀内陽彦監修による献立です。

小皿 五彩

茸の白和え
栗

ローストビーフ
ほうれん草のお浸し

いくらの小茶碗蒸し

鶏つくねの
白味噌仕立て

茄子田楽と海老

お椀

菊花入り沢煮椀

向付

鯛昆布~~メ~~、キャビア

預け鉢

焼き~~メ~~鯖^{さば}と焼き茄子

台の物

牛肉セロリの八幡巻
揚げ南瓜

飯物

栗ご飯
又は
白ご飯

留め椀

味噌汁

香の物

甘味

カボチャムース

緑茶

洋食



JALコーポレートシェフ内山直樹監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

栗の冷製ポタージュ
パルマ産プロシュート
アプリコットのモスタルダ

オードブル

帆立の燻製、カリフラワーक्सクス
レモンマーマレード

ポルチーニ茸のクラムチャウダー、ポテトニョッキ

メインディッシュ

チリアンシーバス
スモークサーモンバター、ベビースピナッチ

USDAプライムビーフテンダーロインステーキ
カフェ・ド・パリ・バター、エンダイブのブレゼ

ブレッド

デザート

ストロベリーゴートチーズケーキ

コーヒー 紅茶

A LA CARTE

Snack

Japanese Delicacy ~Wasabi Flavored Octopus~

Grilled Chicken Thigh

Caviar

"MIYAZAKI CAVIAR 1983 Premium" 

Salad · Soup

White Asparagus Soup

Fresh Salad

Sandwich

B.L.T. Sandwich

Light Meal

JAL's Recommendation Steamed Rice topped with Spicy Cod Roe
in Japanese Dashi Broth

Goat Cheese Tortellini

 ~Recommendation for light vegetarian~

Chilled "Soba" Noodles with Chinese Style Spicy Dipping Soup
~Vegan menu~

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

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

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Ice Cream

Chocolate

A LA CARTE

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

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Kale & Tomato Orzo Risotto in Consommé

Chestnut Panna Cotta

*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)



The menu is created by JAL corporate chef HORIUCHI Haruhiko.

Kozara

Mushrooms dressed
with Tofu Sauce
Chestnut

Roast Beef
with Spinach

Steamed
Savory Egg Custard
with Salmon Roe

Simmered
Chicken Meatball
with Miso Sauce

Eggplant with
Miso Sauce &
Simmered Prawn

Owan

Japanese Clear Soup with Julienned Vegetables & Chrysanthemum Petals

Mukozuke

Kelp-marinated Sea Bream with Caviar

Azukebachi

Seared Vinegared Mackerel & Broiled Eggplant

Dainomono

Beef Roll with Celery
Deep-fried Pumpkin

Hanmono

Seasoned Chestnut Rice
or
Steamed Rice

Tomewan

Miso Soup

Japanese Pickles

Kanmi

Pumpkin Mousse

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE



The menu is created by JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.

Amuse Bouche

Chilled Chestnut Potage

Prosciutto di Parma

Apricot Mostarda

Hors-d'œuvre

Smoked Sea Scallops, Cauliflower Couscous

Lemon Marmalade

Porcini Mushroom Clam Chowder, Potato Gnocchi

Main Dish

Chilean Sea Bass

Smoked Salmon Butter, Baby Spinach

USDA Prime Beef Tenderloin

Café de Paris Butter, Braised Endive

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Strawberry Goat Cheese 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.