

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

海老とくらげ 胡瓜の
酢の物
松の実添え

帆立みぞれ餡
いくら
ねぎ

ルッコラ 占地 林檎の
お浸し
胡麻

ローストビーフと
焼き茄子
餡かけ
クコの実

鮭と里芋の銀餡かけ
チャイブ

お 椀

貝柱真丈の御椀
占地 紅葉人参 青菜 柚子

向 付

鯛昆布𪗇
海老 茄子 椎茸のゼリー寄せ

預け鉢

人参すり流し 銀鱈 銀杏

台の物

牛おろしポン酢
里芋 南瓜 牛蒡 青菜

飯 物

栗ご飯 三つ葉添え
又は
白ご飯

留め椀

味噌汁

香の物

甘 味

南瓜のムース

洋 食



JALコーポレートシェフ内山直樹監修によるメニューです。

アミューズ・ブーシュ

バターナッツスクワッシュ ココナッツ リンゴのスープ

オードブル

帆立のカルパッチョ

根セロリのクリーム 洋梨コンポート 黒トリュフのヴィネグレット

栗のニョッキ

ポルチャーニ茸 フォンティーナチーズのクリームソース

メインディッシュ

ブランジーノのソテー

カリフラワーライスのリゾット

ルッコラオイル ビスククリームソース

USDAプライムビーフテンダーロインステーキ

根セロリのステーキ カフェドパリバター

ワイルドマッシュルームのロースト マスタードパンナコッタ

アルマニャックソース クラシックスターキソース

ブレッド

デザート

ティラミス

アラカルトメニュー

お酒のお供に

珍味 ～真鯛昆布ㄆ ゆかりとおぼろ昆布～

おつまみ盛り合わせ ～焼き鳥 エリンギ 豚バラ葱巻き～
キャビア

スープ・サラダ

コーンクリームスープ

キャビンアテンダントの気まぐれサラダ

サンドイッチ

クラブケーキサンドイッチ

軽いお食事

おすすめの一品 焼きおにぎり真鯛昆布ㄆ茶漬け
(山葵 煎り胡麻 三つ葉 塩昆布 出汁)

トマトソースリングイネ 仔牛と豚のミートボール

きのこ蕎麦

キーマ風野菜カレー

*動物性原料は使用しておりません。

JALオリジナル ヌードル

JAL特製『九州じゃんがら』とんこつ風味噌ラーメン

*動物性原料は使用しておりません。

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

アトランティックサーモンの白味噌柚庵焼き

馬鈴薯といぶりがっこ

南瓜 青菜 レモン

小鉢

北米産ロブスターとブロッコリーニの黄身酢

ご飯

味噌汁

ー洋食ー

メインディッシュ

海老のグリル ハーブリゾットとベーコンラダー

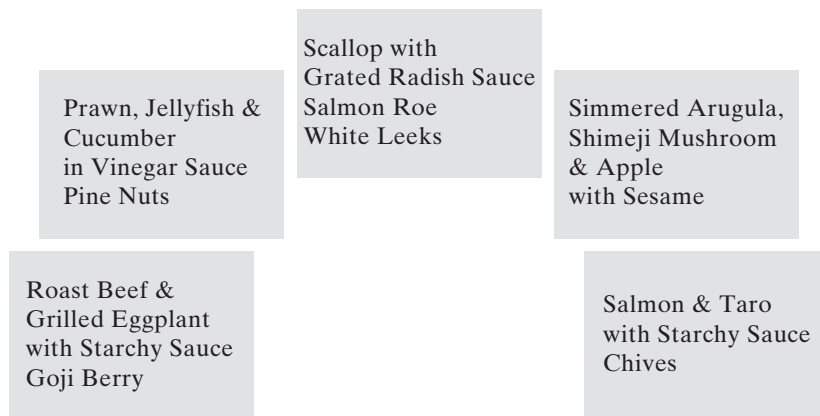
ヨーグルト マンゴーソース

WASHOKU (Japanese Cuisine)



The menu is created by JAL corporate chef HORIUCHI Haruhiko.

Seasonal five colorful delicacies



Soup

Japanese Clear Soup with
Scallop Cake, Shimeji Mushroom, Carrot, Leafy Greens & Yuzu

Mukozuke

Kelp Marinated Sea Bream
Jellied Prawn, Eggplant & Shiitake Mushroom

Azukebachi

Chilled Carrot Soup with Black Cod & Ginkgo Nut

Main Dish

Sliced Beef with Grated Radish & Citrus Soy Sauce
Taro, Pumpkin, Burdock, Leafy Greens

Rice

Chestnut Rice with Japanese Honewort
or
Steamed Rice

Soup

Miso Soup

Japanese Pickles

Dessert

Pumpkin Mousse

INTERNATIONAL CUISINE



The menu is created by JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.

Amuse Bouche

Butternut Squash Coconut Apple Soup

Hors-d'œuvre

Poached Sea Scallop Carpaccio

Celery Root Cream, Pear Compote, Black Truffle Vinaigrette

Chestnut Gnocchi

Porcini Mushroom, Fontina Cheese Cream Sauce

Main Dish

Pan-seared Branzino

Cauliflower Rice Risotto

Arugula Oil, Bisque Cream Sauce

USDA Prime Beef Tenderloin

Celery Root Steak, Café de Paris Butter

Roasted Wild Mushroom, Mustard Panna Cotta

Armagnac Sauce, Classic Steak Sauce

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Tiramisu

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. *JAL's Website "www.jal.co.jp"
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

Japanese Delicacy

～Kelp Marinated Sea Bream with Red Perilla Seasoning & Shaved Kelp～

Assorted Japanese Appetizers

～Chicken Skewer, King Oyster Mushroom Skewer, Pork & White Leek Rolls～

Caviar

Soup · Salad

Corn Cream Soup

Fresh Salad

Sandwich

Crab Cake Sandwich

Light Meal

JAL's Recommendation Grilled Rice Ball "Ochazuke" with Sea Bream
(Wasabi, Toasted Sesame, Japanese Honewort, Salted Kelp, Dashi Broth)

Linguine with Veal & Pork Meatballs, Tomato Gravy

"Soba" Noodle Soup with Mushrooms

Vegetable Curry

**Animal-derived ingredients are not used.*

JAL Original Noodle

JAL's Special Tonkotsu-flavored Miso Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style"

**Animal-derived ingredients are not used.*

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.

Main Dish

Miso Grilled Atlantic Salmon
Mashed Potatoes with Smoked Pickled Radish
Pumpkin, Leafy Greens, Lemon

Side Dish

North American Lobster & Broccoli with Vinegared Egg Yolk Sauce

Steamed Rice

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Grilled Shrimp with Herb Risotto & Bacon Ragout

Yogurt with Mango Sauce

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. *JAL's Website "www.jal.co.jp"
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.*