

# 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。



## いろどりごぜん 彩御膳

雲丹真丈  
そら豆

ブロッコリーレイブの  
味噌漬け  
いくら

牛肉と筍のしぐれ煮  
アスパラ

蟹団子  
生姜と野菜餡

数の子 海老  
結び昆布 スナップエンドウ  
炙り漬け鮓 <sup>まぐろ</sup> 林檎醤油ジュレ  
万能ねぎ 山葵

## 台の物

鶏とおからの餡かけ

青梗菜 松の実

<sup>ぶり</sup> 鮪味噌柚庵焼き

ロマネスク イエローグレープトマト

## 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

アップルクランベリータルト

# 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。



## オードブル

根セロリとりんごのレムラード  
チキンと茸のデュクセルのテリーヌ  
ハリッサ風味のパールクスクスサラダと海老  
プロシュートとコッパ  
金柑のコンポートとボッコンチーニチーズ

## 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  
マンチェゴチーズのクリーミーポレンタ、ワイルドマッシュルーム  
赤ワインとスグリのソース、ホースラディッシュクリーム

又は

チリアンシーバス  
ビスク風味のオルゾパスタ、小蕪、レモン  
スペニッシュトマトソース

## ブレッド

## デザート

アップルクランベリータルト

## アラカルトメニュー

ご希望のタイミングでお申し付けください。個人用画面でもご注文いただけます。  
到着の1時間半前までにラストオーダーに伺います。  
|○|マークのメニューは、コースサービスの際にもご注文いただけます。

### サンドイッチ

クロックムッシュサンド

### 軽いお食事

|○| おすすめの一品 チキン南蛮と七穀米

|○| チーズラザニア

\*お野菜を中心としたメニューです。

焦がしガーリック香るトマトソースのショートパスタ

\*動物性原料は使用しておりません。

北海道産いんげん豆のカレー

\*動物性原料は使用しておりません。

\*ミニサラダもご用意しております。

### 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

|○| 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

ご希望のタイミングでお申し付けください。個人用画面でもご注文いただけます。

到着の1時間半前までにラストオーダーに伺います。

『○』マークのメニューは、コースサービスの際にもご注文いただけます。

---

## 『○』－和食－

台の物

銀鮓西京焼き

小鉢

茄子胡麻和え

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

スペイン風ガーリックシュリンプ

ヨーグルト ラズベリーソース

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.

### Assorted Appetizers

～Selection of seasonal colorful delicacies～

Sea Urchin Fish Cake  
Fava Beans

Miso-marinated  
Broccoli Rabe  
with Salmon Roe

Simmered Beef &  
Bamboo Shoots  
with Ginger  
Asparagus

Crab Ball  
with Ginger &  
Vegetable Sauce

Herring Roe & Prawn  
Kelp, Snap Peas  
Seared Soy-marinated Tuna  
with Apple Soy Sauce Jelly,  
Green Onions & Wasabi

### Main Dish

Chicken & Braised Soy Pulp with Starchy Sauce  
Bok Choy, Pine Nuts

Grilled Miso Flavored Yellowtail  
Romanesco Broccoli, Yellow Grape Tomato

### Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

### Miso Soup

### Japanese Pickles

### Dessert

Apple Cranberry Tart

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 JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.*



## Hors-d'œuvre

- Celeriac & Apple Remoulade
- Chicken Mushroom Duxelles Terinne
- Harissa Spiced Pearl Couscous Salad with Shrimp
- Prosciutto & Coppa
- Kumquat Compote & Bocconcini

## Main Dish Choice

- USDA Prime Beef Tenderloin
- Creamy Manchego Cheese Polenta, Wild Mushrooms
- Red Wine & Red Currant Sauce, Horseradish Cream

or

- Chilean Sea Bass
- Bisque Orzo Pasta, Baby Turnip, Cut Lemon Spanish Tomato Sauce

## Assorted Gourmet Breads

## Dessert

- Apple Cranberry Tart

*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

*Please order A LA CARTE menus at any time.*

*Your orders can also be placed through your personal screen.*

*We will take last orders at least 1 hour and 30 minutes before arrival.*

*The menus marked with ☐ will be available also during the Course meal service.*

---

### Sandwich

Croque Monsieur Sandwich

### Light Meal

☒ JAL's Recommendation Chicken with Sweet & Sour Vegetables,  
Seven Grain Rice

☒ Cheese Lasagna

*\*Recommendation for light vegetarian*

Short Pasta with Roasted Garlic Tomato Sauce

*\*Animal-derived ingredients are not used.*

Vegetable Curry with Green Beans from Hokkaido

*\*Animal-derived ingredients are not used.*

*\*Mini Salad is also available.*

### 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

☒ 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

*Please order A LA CARTE menus at any time.*

*Your orders can also be placed through your personal screen.*

*We will take last orders at least 1 hour and 30 minutes before arrival.*

*The menus marked with ☰ will be available also during the Course meal service.*

---

### ☒ WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

#### Main Dish

Grilled Miso Flavored Black Cod

#### Side Dish

Eggplant with Sesame Sauce

#### Steamed Rice

*We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.*

#### Miso Soup

---

### ☒ International Plate

#### Main Dish

Spanish Garlic Shrimp

Yogurt with Raspberry 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.*