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.

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。

ムール貝塩蒸し
ほうれん草のお浸し
クコの実

烏賊と揚げ、ねぎの
ぬた和え
いくら

海老とセロリ
赤とさかの旨煮

メカジキの煮付け
ブロッコリーニ

ローストビーフ
マンゴサルサとジャポネソース
帆立のソテー 沢庵入りタルタルソース

台の物

鶏みぞれ餡かけ
人参

銀鱈の柚庵焼き
ベビーコーン　ブロッコリーニ

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

パッションフルーツマスカルポーネ

ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。
天候不良等の理由により、食材や産地が変更になる可能性があります。

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

炙り鮪(まぐろ)のニース風サラダ仕立て
エシャロットコンフィクリーム、スパニッシュビネグレット、ボッタルガ
アーティチョーク、茹で卵、ボイルポテト、インゲン、プラム
スウィーティードロップペッパー

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
スイートコーンプディング、緑黄インゲン
ローストポテト、ローストトマト
マデイラソース、スパニッシュチミチュリソース

又は

チリアンシーバスのタンドリースパイス風味
白インゲン豆のラグー、アスパラガス、ブロッコリーニ
柚子胡椒サルサ

ブレッド

デザート

パッションフルーツマスカルポーネ

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。※JAL Webサイト　www.jal.co.jp
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.

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

チキンアドボのケサディーヤ

軽いお食事

🍽 おすすめの一品　蟹餡かけ 柚子香りご飯

🍽 茸のテトラッツィーニ
*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

ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。
天候不良等の理由により、食材や産地が変更になる可能性があります。

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

ブランジーノ塩麹焼き
玉子焼き、さやえんどう、はじかみ、八丁味噌

小鉢

オクラと豆の和え物

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

チキン・アンド・ワッフル メープルシロップ添え

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。※JAL Webサイト www.jal.co.jp
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.

WASHOKU
(Japanese Cuisine)

The menu is created by JAL corporate chef HORIUCHI Haruhiko.

Assorted Appetizers
～Selection of seasonal colorful delicacies～

Salt-steamed Mussels Spinach in Japanese Dashi Broth Goji Berry	Squid, Fried Bean Curd & Leeks with Vinegared Miso & Salmon Roe	Prawn & Celery Simmered Red Seaweed
Simmered Swordfish Broccolini	Roast Beef with Mango Salsa & Japonais Sauce Sautéed Scallop with Pickled Radish Tartar Sauce	

Main Dish

Chicken with Grated Radish Sauce
Carrot

Grilled Yuzu Flavored Black Cod
Baby Corn, Broccolini

Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

Miso Soup

Japanese Pickles

Dessert

Passion Fruit Mascarpone

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

Seared Tuna Niçoise Salad
Shallot Confit Cream, Spanish Vinaigrette, Bottarga
Artichoke, Boiled Eggs, Boiled Potatoes, Green Beans, Plum
Mini Sweety Drop Peppers

Main Dish Choice

USDA Prime Beef Tenderloin
Sweet Corn Pudding, Green & Yellow Beans
Roasted Potatoes, Roasted Tomato
Madeira Sauce, Spanish Chimichurri Sauce

or

Tandoori Spiced Chilean Sea Bass
Cannellini Bean Ragout, Asparagus, Broccolini
Yuzu Chili Salsa

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Passion Fruit Mascarpone

*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.

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

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

Chicken Adobo Quesadilla

Light Meal

🍽 JAL's Recommendation Yuzu Scented Rice with Crab Starchy Sauce

🍽 Mushroom Tetrazzini
**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

Salted Rice Malt Grilled Branzino

Japanese Omelette, Snow Peas, Pickled Ginger Shoot, Hatcho Miso

Side Dish

Japanese Style Okra & Bean Salad

Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

Miso Soup

🍽 International Plate

Main Dish

Chicken & Waffles with Maple Syrup

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.