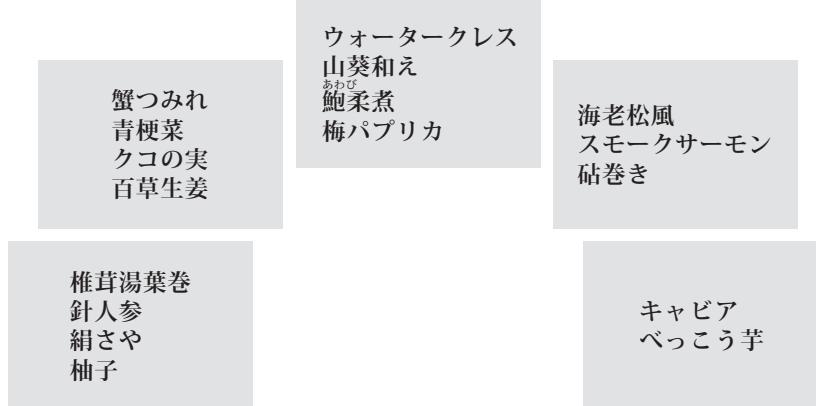


和 食



ロンドン 日本料理「露結」林大介シェフ監修による献立です。

小皿 五彩



お 梶

鴨真薯薄氷仕立て 葱 焼きリーケ 梅人参 梅大根 柚子

向 付

ロブスター 帆立* 焼き豚
テンダーステムブロッコリー ブリュッセルスプラウト
栗餡煮 チェリートマト甘酢漬け クレス
ピーツスライス エディブルフラワー カリフラワー餡 出汁ジュレ

*日本産の帆立を使用しています。

預け鉢

紅白膾 数の子

強 看

ぶり
鯵野菜麹焼き ラディックキオ甘酢漬け
和牛香味味噌ステーキ ライム

飯 物

いくら御飯 海苔 絹さや
又は
白御飯

留め椀

粕汁 大根 人参 揚げ 葱 七味

*アルコールを含む場合があります。

香の物

椎茸煮 キャンディービーツあちゃら漬け 柚子蕪

甘 味

加賀藩御用菓子司 森八 ~季すずやか 抹茶~
松江風流堂 ~遊びかん~

緑茶

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

アミューズ・ブーシュ

栗の冷製ポタージュ

生ハム、アプリコットのモスタルダ

オードブル

キャビア

ホースラディッシュ、クリームチーズ

ブリニ、シートラウトのムース

オマール、ビーフショートリブの煮込み

メインディッシュ

ハタのローストと蕪のスパニッシュブイヤベース

牛フィレ肉のグリル

カフェドパリバターとグレイビー

ブレッド

デザート

濃厚チョコレートケーキ

ココナッツフレーク、ラズベリーソース添え

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。

アラカルトメニュー

お酒のお供に

柿安 極 松阪牛しぐれ煮

*はちみつが使われております。

サラダ

グリル野菜とプラントベースフェタ、キヌアのヴィーガンサラダ

バジルペストドレッシング

～お野菜を中心としたメニューです～

サンドイッチ

ポークカツサンド

ボンベイチリチーズ ホットサンド

海藻からできた「代替ツナ(TU-NAH)」のベジタブルラップ

軽いお食事

林シェフ監修 帆立ご飯の彩りちらし寿司

日本産の帆立を使用しています。

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 ヌードル

JAL特製『九州じんがら』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

チョコレート

アラカルトメニュー

—和食—

台の物

おひょう
大鰯の西京焼き

玉子焼き

小鉢

厚揚げと根菜の炊き合わせ

ご飯

味噌汁

—洋食—

メインディッシュ

オムレツ、ビーンカスレ
カンバーランドソーセージ、ローストトマト

フレッシュフルーツ

クロワッサン

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。

WASHOKU (Japanese Cuisine)



Menu by chef HAYASHI Daisuke, Japanese Restaurant "ROKETSU" in London.

Kozara

Crab Dumpling
Bok Choy
Goji Berry
Grated Ginger

Watercress
dressed with Wasabi
Tender-simmered
Abalone
Red Bell Pepper

Minced Shrimp Cake
Smoked Salmon
rolled with Radish

Shiitake Mushroom
rolled with Yuba
Julienned Carrot
Snow Peas
Yuzu Peels

Caviar &
Candied Sweet Potato

Owan

Japanese Clear Soup with
Duck Dumpling, White Leek, Grilled Leek, Carrot, Radish & Yuzu Peels

Mukozuke

Lobster, Scallop*, Char Siu Pork

Tenderstem Broccoli, Brussels Sprouts

Candied Chestnut, Sweet-vinegared Cherry Tomato, Micro Watercress
Sliced Beets, Edible Flowers, Cauliflower Sauce, Japanese Broth Jelly

**We use Japanese scallops.*

Azukebachi

Pickled Carrot & Radish with Herring Roe

Shiizakana

Grilled Vegetable Koji Marinated Yellowtail
Sweet-vinegared Radicchio

Wagyu Beef Steak with Aromatic Miso, Lime

Hanmono

Steamed Rice with Salmon Roe, Nori Seaweed & Snow Peas
or
Steamed Rice

Tomewan

Sake Lees Soup with Radish, Carrot, Fried Bean Curd, Green Onions
& Seven-flavour Chili Pepper

**It may contain alcohol.*

Assorted Pickles

Kanmi

MORIHACHI ~Toki Suzuyaka Matcha~
FURYUDO ~ASOBIKAN~

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

Amuse Bouche

Chilled Chestnut Potage

Prosciutto, Apricot Mostarda

Hors-d'œuvre

Caviar

Cream Cheese with Fresh Horseradish

Mini Blinis, Sea Trout Mousse

Lobster & Braised Beef Short Ribs

Main Dish

Roasted Grouper & Baby Turnip Spanish Bouillabaisse

Fillet of Beef

with Café de Paris Butter & Jus

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Rich Chocolate Caramel Delice

with Coconut & a Raspberry Salsa Coulis

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.*

A LA CARTE

Snack

Kakiyasu Kiwami Matsusaka Beef Shigure-ni

**Products containing honey.*

Salad

Grilled Vegetable, Plant-Based Feta & Quinoa Vegan Salad

with Basil Pesto Dressing

 ~Recommendation for light vegetarian~

Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

Bombay Chilli Cheese Sourdough Toastie

Seaweed Plant-Based Alternative Tuna (TU-NAH) Wrap

Light Meal

Colourful Chirashi Sushi with Scallops *created by chef Hayashi*

We use Japanese scallops.

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

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

Prepared Fresh Fruits

Ice Cream

Chocolate

A LA CARTE

WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

Dainomono

"Saikyo Miso" Flavoured Grilled Halibut

Grilled Egg Roll

Kobachi

Simmered Deep-fried Tofu & Root Vegetables

Steamed Rice

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Omelette & Bean Cassoulet

Cumberland Sausage & Roasted Tomato

Fresh Fruits

Croissant

*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.*