

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

蟹つみれ
青梗菜
クコの実
百草生姜

ウォータークレス
山葵和え
鮑柔煮
梅パプリカ

海老松風
スモークサーモン
砵巻き

椎茸湯葉巻
針人参
絹さや
柚子

キャビア
べっこう芋

お 椀

鴨真薯薄氷仕立て 葱 焼きリーク 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 ブリュッセルズプラウト
栗飴煮 チェリートマト甘酢漬け クレス
ビーツスライス 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 肴

鰯^{ぶり}野菜麴焼き ラディッキオ甘酢漬け
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 柚子燻

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

洋食

アミューズ・プーシュ

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

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、キノ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 ノードル

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

チョコレート

アラカルトメニュー

—和食—

台の物

おひょう
大鯡の西京焼き

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

オムレット、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

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.*