

# 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

黄身酢ポテトサラダ  
キャビア

根菜胡桃和え  
牛蒡 蓮根  
人参 隠元  
鶏 柘榴

烏賊錦秋和え  
いくら セロリ  
パプリカ 人参 蒟蒻  
テンダーステム  
ブロッコリー

秋の海老真薯  
白菜 えのき茸  
占地 百草生姜

銀鱈竜田揚げ  
紅葉人参  
ピンクペッパー

## お椀

鯛豊年椀 卵豆腐 法蓮草 占地 柚子

## 向付

ロブスター ズワイガニ 鴨ロース  
エリンギ ケール浸し 隠元  
無花果 クレス エディブルフラワー ビーツスライス  
枝豆餡 一番出汁ジュレ

## 預け鉢

帆立貝の林檎ラビオリ  
トリュフ

## 強肴

和牛塩麴ステーキ うま味おろしダレ 山葵  
焼玉葱 椎茸 コジェット

## 飯物

薩摩芋御飯 柚子 黒胡麻  
又は  
白御飯

## 留め椀

蕪すり流し 湯葉 山葵

## 香の物

昆布佃煮 白菜漬け トマトあちゃら漬け

## 甘味

京都笹屋伊織 ～色づく秋 紅葉(マンゴー)、胡麻鼓～

## 緑茶

# 洋食

---

## アミューズ・プーシュ

栗の冷製ポタージュ 刻み栗とパセリ添え

## オードブル

キャビア

ブリニ、スモークサーモンタルタル

クリームチーズ、卵のミモザ

## 帆立の燻製

カリフラワーक्सクス レモンマーマレードソース

コリアンダー、クレス

## メインディッシュ

ハタのロースト

スパニッシュブイヤベースソース

小蕪のグリル、レモン

イギリス産牛フィレ肉のグリル

醤油風味のブラウンフォンドヴォーソース

カフェドパリバター

## ブレッド

## デザート

チェリーとざくろのトライフル アマレナチェリーコンポート

コーヒー 紅茶

## アラカルトメニュー

---

### お酒のお供に

宮城県産 かき一夜干し

### サラダ

プラントベースフェタチーズのキヌアサラダ 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サンド

海藻からできた「代替ツナ(TU-NAH)」のカリフォルニアロール

### 軽いお食事

林シェフ監修 トマトジュースで炊き込んだ“うま味玉子丼”

\*トマトジュースでお米とパンチェッタ、コーンを炊いた身体にやさしい和風のうま味オムライス

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

グルテンフリー チョコアイスクリーム

チョコレート

# アラカルトメニュー

## —和食—

### 台の物

からすがれい  
烏鰆の西京焼き

玉子焼き

### 小鉢

野菜の炊き合わせ

ご飯

味噌汁

## —洋食—

### メインディッシュ

イングリッシュアフタヌーンティー

スコーン

レッドベルベットケーキ

アールグレイティー

フレッシュフルーツ

# WASHOKU (Japanese Cuisine)



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

## Kozara

Potato Salad with  
Vinegared Egg Yolk  
Caviar

Root Vegetables  
mixed with Walnuts  
Burdock, Lotus Root  
Carrot, Green Beans  
Chicken, Pomegranate

Squid with  
Colourful Vegetables  
Salmon Roe, Celery  
Bell Pepper, Carrot  
Konjac  
Tenderstem Broccoli

Prawn Cake  
Chinese Cabbage  
Enoki Mushroom  
Shimeji Mushroom  
Grated Ginger

Deep-fried Black Cod  
Carrot  
Pink Peppercorn

## Owan

Japanese Clear Soup with  
Rice Crusted Sea Bream, Egg Tofu, Spinach, Shimeji Mushroom &  
Yuzu Peels

## Mukozuke

Lobster, Snow Crab, Duck Breast  
King Oyster Mushroom, Simmered Kale, Green Beans  
Fig, Cress, Edible Flowers, Sliced Beets  
Edamame Sauce, Japanese Dashi Broth Jelly

## Azukebachi

Apple Ravioli with Scallop  
Truffle

## Shiizakana

Salted Rice Malt Marinated Wagyu Beef Steak  
with Umami Grated Radish Sauce & Wasabi  
Grilled Onion, Shiitake Mushroom, Courgette

## Hanmono

Sweet Potato Rice with Yuzu Peels & Black Sesame  
or  
Steamed Rice

## Tomewan

Turnip Potage with Yuba & Wasabi

Assorted Pickles

## Kanmi

SASAYAIORI ~IROZUKUAKI MOMIJI, GOMATSUTSUMI~

Green Tea

# INTERNATIONAL CUISINE

---

## Amuse Bouche

Chilled Chestnut Potage with Crushed Chestnut & Parsley

## Hors-d'œuvre

Caviar

Mini Blinis, Smoked Salmon Tartare  
Cream Cheese, Egg Yolk & White

Smoked Scallop

Cauliflower Couscous with Lemon Marmalade Sauce  
Coriander, Cress

## Main Dish

Pan-roasted Grouper  
with Spanish Bouillabaisse Sauce  
Grilled Baby Turnip & Lemon

Grilled British Beef Tenderloin  
with Brown Soy Fond de Veau Sauce  
Café de Paris Butter

Assorted Gourmet Breads

## Dessert

Cherry & Pomegranate Trifle with Amarena Cherry Compote

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

Overnight Dried Oyster

### Salad

Quinoa & Plant-Based Feta Salad with Basil Pesto Dressing

 ~Recommendation for light vegetarian~

### Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

Bombay Chilli Cheese Sandwich

Seaweed Plant-Based Alternative Tuna (TU-NAH) California Rolls

### Light Meal

Tomato Juice Cooked "Umami Omelette Rice Bowl" *created by chef Hayashi*

*\*Healthy Japanese umami "omurice" with tomato juice cooked rice, pancetta and corn.*

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

### JAL Original Noodle

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

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

### Cheese Selection

Assorted Cheese

### Refreshment

Prepared Fresh Fruits

Gluten Free Chocolate Ice Cream

Chocolate

# A LA CARTE

---

## WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

### Dainomono

"Saikyo Miso" Flavoured Grilled Greenland Halibut  
Grilled Egg Roll

### Kobachi

Simmered Vegetables

Steamed Rice

Miso Soup

---

## International Plate

### Main Dish

Afternoon Tea

Scone

Red Velvet Cake

Earl Grey Tea

Fresh Fruits

*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.*