

和食



日本食普及の親善大使として「日本料理アカデミーEU」の副理事長を務める林大介シェフ監修による献立です。

小皿 五彩

鯖南蛮漬け
炒り卵
焼き葱
フェネル
ディル

錦秋和え
セロリ パプリカ
エリンギ 人参
隠元 ジャガ芋
いくら醤油漬け

柿の甘酢漬け
松の実
ピンクペッパー
キャビア

胡桃豆腐
山葵餡
スグリ
ブラックベリー

蕪鶏味噌風呂吹き
山椒
青梗菜
紅葉人参

お椀

揚海老真薯 錦おろし餡

向付

帆立鋏焼 ロブスター
鴨黄身揚げマリネ 舞茸
茄子揚煮 ブロッコリー クレス
ビーツスライス トマト甘酢漬け
エディブルフラワー パースニップ餡 一番出汁ジュレ

預け鉢

無花果白壁餡
ライム皮 柘榴 胡桃餡煮

強肴

和牛豆腐
リーク 温玉 七味

飯物

鶏栗枝豆御飯 刻みオレンジ
又は
白御飯

留め椀

蕪摺流し なめこ 柚子

香の物

昆布佃煮 レタス酢醤油漬け フレンチラディッシュあちゃら漬け

甘味

山梨フルーツゼリー シャインマスカット

緑茶(宇治茶)

洋食

アミューズ・プーシュ

黒トリュフ風味西洋ゴボウのポタージュ 胡桃のトーストと林檎

オードブル

キャビア

帆立のスモーク

カリフラワーのクスクス、エンドウ豆のピュレ

鴨肉のコンフィ

ブラックチェリーソース、レモンとタイムのリゾット

アスパラガスのグリル、ミントピスタチオペスト

メインディッシュ

アンコウのソテー、ムール貝と海老のポシェ、アランチーニの
アクアパッツァ風

イギリス産ビーフショートトリブの煮込み

醤油風味のタイムソース

トマトコンフィ、フライドポテト、セップ茸のピュレ

ブレッド

デザート

ピスタチオケーキ ヘーゼルナッツチョコレートムース

コーヒー 紅茶

アラカルトメニュー

お酒のお供に

新潟加島屋 さけといくらの糀漬

*アルコールが含まれています。

サラダ

グリル野菜とキノアのビーガンサラダ 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のトースティ

海藻からできた「代替ツナ(TU-NAH)」のフライド寿司ロール

軽いお食事

林シェフ監修 茸のさっぱりソテーと五目稲荷寿司

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。

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。

ワインと共に

各種チーズの盛り合わせ

ラスク グーテ・デ・ロワ ソムリエ

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

がんもとほうれん草の炊き合わせ

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

サーモンクリームサンドとハムマスタードサンド

スコーン 苺ジャムとクロテッドクリーム

マカロン

チョコレートケーキ

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, who serves as the Vice Chairman of the "Japanese Culinary Academy EU" and is an ambassador for the promotion of Japanese cuisine.

Kozara

Mackerel marinated
in Vinegar Sauce
Scrambled Eggs
Grilled White Leeks
Fennel, Dill

Mixed
Colourful Vegetables
Celery, Bell Peppers,
King Oyster Mushroom,
Carrot, Green Beans,
Potato
Salmon Roe

Sweet-vinegared
Persimmon
Pine Nut
Pink Pepper
Caviar

Walnut Tofu
Wasabi Sauce
Redcurrant
Black Berry

Simmered Turnip
with Minced Chicken
& Miso Sauce
Sansho Pepper
Pak Choi
Carrot

Owan

Japanese Clear Soup with Fried Shrimp Cake, Colourful Vegetables
& Grated Radish

Mukozuke

Grilled Scallop, Lobster
Fried Egg Yolk Coated Duck, Maitake Mushroom
Fried & Simmered Eggplant, Broccoli, Cress
Sliced Beets, Sweet-vinegared Tomato
Edible Flowers, Parsnip Sauce, Japanese Dashi Broth Jelly

Azukebachi

Fig with Tofu & Sesame Mascarpone Cream
Lime Peels, Pomegranate, Candied Walnut

Shiizakana

Simmered Wagyu Beef & Tofu
Leeks, Slow Cooked Egg, Seven-flavour Chili Pepper

Hanmono

Seasoned Rice with Chicken, Chestnut & Green Soybeans
Diced Orange Peels
or
Steamed Rice

Tomewan

Japanese Clear Soup with Grated Turnip, Nameko Mushroom & Yuzu Peels
Assorted Pickles

Kanmi

YAMANASHI Shine Muscat Grape Jelly
Green Tea (Uji Tea)

INTERNATIONAL CUISINE

Amuse Bouche

Black Truffle Salsify Potage with Toasted Walnuts & Apple

Hors-d'œuvre

Caviar

Smoked Scallop

Cauliflower Couscous, Pea Purée

Confit Duck

Black Cherry Sauce, Lemon Thyme Risotto

Grilled Asparagus, Mint Pistachio Pesto

Main Dish

Pan-seared Monkfish, Poached Mussel & Prawn, Arancini
Acqua Pazza Style

Braised British Short Ribs

Thyme & Soy Jus

Tomato Confit, Pont Neuf Potato, Cep Purée

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Pistachio Cake, Hazelnut Chocolate Mousse

Coffee Tea

*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

Snack

Niigata KASHIMAYA Salmon & Salmon Roe Marinated in KOJI
**The dish contains alcohol.*

Salad

Grilled Vegetable & Quinoa Vegan Salad with Basil Pesto Dressing
**Recommendation for light vegetarian*

Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

Bombay Chilli Cheese Toastie

Seaweed Plant-Based Alternative Tuna (TU-NAH) Fried Sushi Rolls

Light Meal

Sautéed Mushrooms & Mixed Vegetable Inari Sushi *created by chef Hayashi*

Vegetable Curry with Green Beans from Hokkaido
**Animal-derived ingredients are not used.*

JAL Original Noodle

JAL's Special Tonkotsu-flavoured Miso Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style"
**Animal-derived ingredients are not used.*

Wine Accompaniment

Assorted Cheese

Hors-d'œuvre Rusk GOUTER de ROI Sommelier

Refreshment

Prepared Fresh Fruits

Gluten Free Chocolate Ice Cream

Chocolate

A LA CARTE

WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

Dainomono

Grilled Miso Flavoured Greenland Halibut
Grilled Egg Roll

Kobachi

Simmered Fried Tofu Ball & Spinach

Steamed Rice

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Afternoon Tea

Salmon Cream Sandwich & Ham Mustard Sandwich
Scone with Strawberry Jam & Clotted Cream

Macaron

Chocolate Cake

Earl Grey Tea

Fresh Fruits

*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.*