

和 食



東京湯島「くろぎ」黒木純シェフ監修による献立です。

先 付

胡麻豆腐

カリフラワーとトリュフのカルボナーラ
山田チカラシェフ監修

く**ん**ぶ**う** 薫 風

田舎風出汁巻き玉子 京風出汁巻き玉子 丸十蜜煮 あんず蜜煮	そば真砂和え	蛸旨煮 南瓜 茄子揚げだし うどと人参のきんぴら きぬさや
うざく 辛子酢味噌	真鯛の昆布	夏野菜と若布の ポン酢ジュレ掛け セロリの土佐酢漬け

台の物

和風牛タンシチュー
銀鱈味噌漬け
277 キロカロリー



炊きたてのご飯

ゆきぐらいまざりまい
「雪蔵今摺り米」新潟奥阿賀産コシヒカリを使用し、機内で炊きたてをご用意しております。
収穫後、もみ殻がついたまま大切に保管され、みずみずしく、粘りと甘み特徴のお米です。



味噌汁

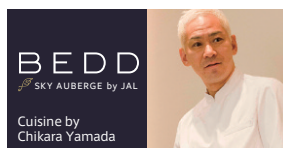
香の物

甘 味

水ようかん

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



東京麻布十番「山田チカラ」山田チカラシェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

胡麻豆腐
黒木純シェフ監修

カリフラワーとトリュフのカルボナーラ

オードブル

オマール海老のカプレーゼ

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

アスパラガスのリゾットと和牛サーロインのステーキ
626 キロカロリー



魚介のリゾットとメカジキのポワレ
385 キロカロリー



メゾンカイザー特製パン



プチアサスとグレープフルーツのエクメック

デザート

フルーツマチェドニア*とミントのムース
*フルーツカクテル

1回目のお食事終了後は、「ANYTIME YOU WISH」のメニューの中からお選びいただけます。

ANYTIME YOU WISH

1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお申し付けください。到着の1時間30分前まで承ります。

軽いお食事

ローストビーフと夏野菜のサラダ オニオンドレッシング

キッチン飛騨“JAL特製ビーフ黒カレー”

麺類

醤油らーめん

山菜うどん

サンドイッチ

ケイジャンチキンサンド

パストラミビーフとコールスローのサンド

チーズセレクション

各種チーズの取り合わせ ～ワインと共に～

リフレッシュメント

フレッシュフルーツ

DEAN&DELUCA

スーパープレミアムバニラアイスクリーム –JALオリジナル–

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。



パリを拠点に活躍する料理プロデューサー、狐野扶実子さん監修による献立です。

フミコの和食

台の物

帆立の白昆布と赤雲丹
きゅうりのじゃがいも和え
みょうが



お椀

じゅんさい
蓴菜赤だし 生姜

ご飯

香の物

胡瓜、大根、柴漬け

フミコの洋食

メインディッシュ

サーモンのコンフィとマスカット
冷製サラダ仕立て



レモングラスとココナッツのスープ

メゾンカイザー特製パン



プチチャバタ

プチオレンジのエクメック

バターとオーストラリアンハニーでお楽しみいただけます。

J A P A N E S E



The menu is created by Chef Jun Kurogi of "KUROGI" Yushima Tokyo.

Sakizuke

Sesame Tofu

Cauliflower & Truffle Carbonara

created by Chef Chikara Yamada

Summer Breeze ~Selection of seasonal colorful delicacies~

Egg Rolls Sweet-simmered Sweet Potato Apricot in Syrup	Japanese "Soba" Noodles dressed with Fish Roe	Simmered Octopus Simmered Pumpkin Deep-fried Eggplant in Japanese Broth Stir-fried Mountain Asparagus & Carrot Snow Pea
Vinegared Eel & Cucumber with Mustard Vinegar Miso	Kelp Flavored Sea-bream "Sashimi" Style	Summer Vegetables & "Wakame" Seaweed with Citrus Soy Jelly Marinated Celery

Dainomono

Japanese Style Stewed Beef Tongue
Miso-marinated Black Cod

277 kcal.



Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed "Yukigura Imazurimai" Koshihikari rice. After harvest, the rice is stored carefully with its chaff on, it is characterized by freshness, stickiness and sweetness.



Miso Soup

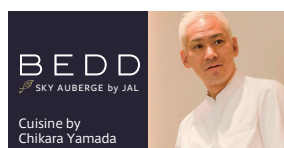
Japanese Pickles

Kanmi

Soft Adzuki Bean Jelly

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.

W E S T E R N



The menu is created by Chef Chikara Yamada — not to mention — his eponymous restaurant is at Azabu-jyuban Tokyo, “Yamada Chikara”

Amuse-Bouche

Sesame Tofu
created by Chef Jun Kurogi

Cauliflower & Truffle Carbonara

Hors-d'œuvre

Lobster Caprese

Main Dish Choice

Asparagus Risotto & "Wagyu" Beef Sirloin Steak
626 kcal.



Seafood Risotto & Poêlée of Swordfish
385 kcal.



Special Bread from MAISON KAYSER



Petit Pain d'Assas & Grapefruit Ekmek

Dessert

Fruit Macedonia & Mint Mousse

We are pleased to serve you items in "ANYTIME YOU WISH" after the first meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.

ANYTIME YOU WISH

We are pleased to serve following menus at anytime after the first meal service.
Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.

Snack _____

Roast Beef & Summer Vegetable Salad with Onion Dressing

Kitchen Hida "JAL Original Beef Black Curry"

Noodles _____

"Ramen" Noodles in Soy Sauce Flavored Soup

Japanese Hot "Udon" Noodles with Wild Plants

Sandwiches _____

Cajun Chicken Sandwich

Beef Pastrami & Coleslaw Sandwich

Cheese Selection _____

Assorted Cheese

Refreshment _____

Fresh Fruits

DEAN&DELUCA

SUPER PREMIUM VANILLA ICE CREAM exclusive for JAPAN AIRLINES



The menu is created by renowned fine cuisine producer and chef — her home ground is Paris — Fumiko Kono.

"FUMIKO's Japanese Set Plate"

Dainomono

Kelp Flavored Scallop "Sashimi" Style & Red Sea Urchin
Cucumber mixed with Mashed Potato
Japanese Ginger



Soup

Japanese Miso Soup with
Water Shield & Ginger

Steamed Rice

Kounomono

Japanese Pickles

"FUMIKO's Western Set Plate"

Main Dish

Salmon Confit &
Muscat Salad

Lemongrass &
Coconut Soup



Special Bread from MAISON KAYSER



Petite Ciabatta
Petit Orange Ekmek

You can enjoy your breads with butter & Australian honey.

JAPONAIS



Le menu a été créé par le chef Jun Kurogi du "KUROGI" Yushima Tokyo.

Sakizuké

Tofu au sésame

Carbonara au chou-fleur et à la truffe

créé par le chef Chikara Yamada

Brise estivale ~Sélection de spécialités colorées de saison~

Rouleaux aux œufs
Patate douce
mijotée sucrée
Abricot en sirop

Nouilles "Soba"
japonaises
garnies d'œufs
de poisson

Poulpe mijotée
Potiron mijoté
Aubergines frites au
bouillon japonais
Sauté de carottes et
asperges sauvages
Pois mange-tout

Anguille et
concombre
vinaigrés
au miso vinaigré
à la moutarde

Daurade
saveur varech
style "Sashimi"

Légumes d'été et
algues "Wakame"
à la gelée de soja
citronnée
Céleri mariné

Dainomono

Langue de bœuf cuisinée
à la japonaise
Morue noire marinée au miso
277 kcal.



Riz vapeur

Nous avons le plaisir de vous proposer du riz Koshihikari "Yukigura Imazurimai" tout juste cuit à la vapeur.
Après sa récolte, le riz est stocké avec soin, toujours avec la paillette :
il se caractérise par sa fraîcheur, son adhérence et sa douceur.



Soupe miso

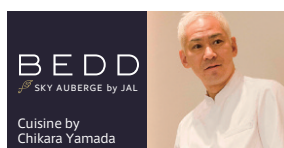
Pickles japonais

Kanmi

Gelée d'haricots Adzuki

Nous vous prions de nous excuser si, éventuellement, nous ne pouvons satisfaire votre choix.
Prière de noter que la région de provenance des plats est sujette à des modifications en raison des conditions climatiques ou autres.

OCCIDENTAL



Ce menu a été créé par le chef Chikara Yamada dont le restaurant du même nom se trouve à Azabu-jyuban Tokyo, "Yamada Chikara".

Amuse-Bouche

Tofu au sésame
créé par le chef Jun Kurogi

Carbonara au chou-fleur et à la truffe

Hors-d'œuvre

Langouste caprese

Plats Chauds au choix

Risotto aux asperges et entrecôte de bœuf "Wagyu"
626 kcal.



Risotto de fruits de mer et poêlée d'espadon
385 kcal.



Pain spécial de la MAISON KAYSER



Petit pain d'assas et Pain turc Ekmek à la pamplemousse

Dessert

Macédoine de fruits et mousse à la menthe

Nous serons ravis de vous offrir le menu "A LA DEMANDE"
à tout moment après le premier service et jusqu'à une heure avant l'atterrissage.

A LA DEMANDE

Nous serons ravis de vous offrir les menus suivants à tout moment après le premier service et jusqu'à une heure et demie avant l'atterrissage. Indiquez le juste à l'équipage.

Snack _____

Rôti de bœuf et salade de légumes d'été, vinaigrette à l'oignon

Cuisine Hida "Curry noir au bœuf spécial JAL"

Nouilles _____

Nouilles "Ramen" dans une soupe assaisonnée au soja

Nouilles japonaises "Udon" avec une plante sauvage

Sandwichs _____

Sandwich de poulet cajun

Sandwich de bœuf pastrami et salade de chou

Fromage _____

Assortiment de fromages

Douceur _____

Fruit frais

DEAN&DELUCA

SUPER PREMIUM VANILLA ICE CREAM Spécialement pour JAPAN AIRLINES



Ces menus ont été élaborés par Fumiko Kono, la créatrice culinaire renommée de la fine cuisine.

"Le menu japonais FUMIKO"

Dainomono

Coquilles Saint-Jacques saveur varech style "Sashimi"
et oursins de la mer rouge
Mélange de concombres et purée de pommes de terre
Gingembre japonais



Soupe

Soupe miso japonaise
aux lentilles d'eau et gingembre

Riz vapeur

Kounomono

Condiments japonais

"Le menu occidental FUMIKO"

Plat chaud

Salade de
confit de saumon et muscat



Soupe à la citronnelle
et à la noix de coco

Pains spéciaux de MAISON KAYSER



Petite Ciabatta et Petit pain truc Ekmek à l'orange

Vous pouvez déguster votre pain avec du beurre et de le miel australien.