

和 食



東京芝大門「くろぎ」黒木純シェフ監修による献立です。

先 付

くらげ胡麻酢和え

鱈のブランドード フラン

生江史伸シェフ監修

冬 風

べっこうあん 蟹鼈甲餡	まぐろ 本鮪のお造り	水菜春菊木ノ子浸し いくら載せ
筑前煮	ベシャメルソース キャビア	海老の香味焼 厚焼き玉子 サーモン手毬

台の物

チキン南蛮
ぶり
鱈の照り焼き
503 キロカロリー



こだわりのご飯

新潟県奥阿賀産コシヒカリ^{ゆきぐらいまづりまい}「雪蔵今摺り米」の機内炊き立てご飯、又は宮城県産ひとめぼれを提供いたします。



味噌汁

香の物

甘 味

黒胡麻プリン

緑茶

ご出発前に、JALホームページより、和食もしくは洋食(牛肉料理)をご予約いただけます。詳しくはJALホームページをご覧ください。

http://www.jal.co.jp/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

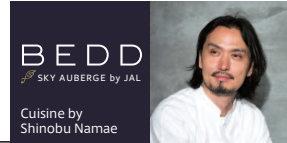
1回目のお食事終了後は、「ANYTIME YOU WISH」のメニューの中からお選びいただけます。

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。

また、機内食のお米に関する情報は、弊社ホームページでご覧いただけます。

洋食



東京西麻布「レフェルヴェンス」生江史伸シェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

くらげ胡麻酢和え
黒木純シェフ監修

鱈のブランダード フラン

オードブル

ほうれん草とベーコンのキッシュ
鶏胸肉とセロリのサワークリーム和え
トリュフのコロッケ ビーツマヨネーズ
ブロッコリーとカリフラワーの白味噌和え
帆立のムース 甘海老のアメリカーナソース


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

和牛サーロインのロティ
里芋、京人参、マッシュルーム添え
565 キロカロリー



平目、ハマグリ、白味噌とズワイガニのソース
春菊オイル
348 キロカロリー



 お野菜を中心とした
「フムスとバルサミコキノコのサラダ オニオンドレッシング」も
ANYTIME YOU WISHからお選びいただけます。

メゾンカイザー特製ブレッド



プチリヴィエラ
リンゴとさつまいものパン

デザート

クッキーシュー ビターチョコレートクリーム 柚子コンフィ

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。
機内食の製造には十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の確約はできません。機内食に関するアレルギー情報で不明な点がございましたら、客室乗務員にお問い合わせください。なお、機内でご提供できる情報には限りがございますので、ご飲食に関しましてはお客様ご自身に判断をお願いする場合がございます。
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。

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

フムスとバルサミコキノコのサラダ オニオンドレッシング
～お野菜を中心としたメニューです～ 

JAL The Curry

～「ミシュランガイド熊本・大分2018特別版」に一つ星店として掲載されている、
熊本の「洋食の店 橋本」が監修したJALオリジナルのチキンカレーです～

麺類

JAL特製『Japanese Soba Noodles蕎麦』醤油ラーメン

～トリュフオイルの豊かな香りをお楽しみください～

山菜うどん

サンドイッチ

生ハムとモッツァレラチーズのパニーノ

三元豚のカツサンド

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

フレッシュフルーツ

ヨーグルト フルーツソース添え

ハーゲンダッツ アイスクリーム



バニラ

抹茶

ミルク クラシック

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。
また、機内食のお米に関する情報は、弊社ホームページでご覧いただけます。

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。



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

牛ほほ肉の和風赤ワイン煮

お椀

青さ海苔、麩、ゆずそうめん

ご飯 大根、小梅、昆布



フミコの洋食

メインディッシュ

アンディーブのグラタントリュフ風味

トマトと酒粕チーズのサラダ

メゾンカイザー特製ブレッド



かぼちゃのエクメック

燻製カンパーニュ

バターでお楽しみいただけます。

ジャムもご用意しておりますのでご希望のお客様は乗務員にお申し付けください。



洋定食

下記の定食のご用意もございます。

プレーンオムレツ ボロネーズソース

フレッシュフルーツ

メゾンカイザー特製ブレッド



かぼちゃのエクメック

燻製カンパーニュ

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。
機内食の製造には十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の確約はできません。機内食に関するアレルギー情報でご不明な点がございましたら、客室乗務員にお問い合わせください。なお、機内でご提供できる情報には限りがございますので、ご飲食に関しましてはお客様ご自身に判断をお願いする場合がございます。
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。

JAPANESE MENU



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

Sakizuke

Jellyfish dressed with Sesame Vinegar Cream

Cod Brandade & Flan

created by Chef Shinobu Namae

Winter Calm ~Selection of seasonal colorful delicacies~

"Yuba" & Crabmeat with Wasabi Flavored Soy Starchy Sauce	Tuna "Sashimi"	Poached Potherb Mustard, Garland Chrysanthemum & Mushroom in Japanese Broth with Salmon Roe
Simmered Chicken & Vegetables	Béchamel Sauce & Caviar	Grilled Shrimp with Aromatic Vegetable Sauce Japanese Omelette Vinegared Turnip wrapped with Salmon

Dainomono

Marinated Chicken with Tartar Sauce
Yellowtail Teriyaki
503 kcal.



Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed "Yukigura Imazurimai" Koshihikari rice or Hitomebore rice.



Miso Soup

Japanese Pickles

Kanmi

Black Sesame Pudding

Green Tea

You may reserve either a Japanese or Western meal (beef) from JAL's website before your departure.
http://www.jal.co.jp/en/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

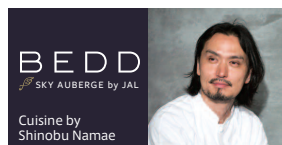
We are pleased to serve you items in "ANYTIME YOU WISH" after the first meal service.

Please ask your cabin attendant by 1 hour and 30 minutes before landing.

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.

WESTERN MENU



The menu is created by Chef Shinobu Namae of "LEffervescence" Nishiazabu Tokyo.

Amuse Bouche

Jellyfish dressed with Sesame Vinegar Cream

created by Chef Jun Kurogi

Cod Brandade & Flan

Hors-d'œuvre

Spinach & Bacon Quiche

Sour Cream Chicken & Celery Salad

Truffle Croquette Beet Mayonnaise

Broccoli & Cauliflower dressed with Light Brown Miso Sauce

Scallop Mousse Sauce Américaine of Northern Shrimp

Main Dish Choice

Roasted "Wagyu" Beef Sirloin

Taro, Red Carrot, Button Mushroom

565 kcal.




Olive Flounder, Common Orient Clam

Miso Flavored Snow Crab Sauce

Garland Chrysanthemum Oil

348 kcal.



 Light vegetarian menu is also available from ANYTIME YOU WISH.
"Hummus & Balsamic Mushroom Salad Onion Dressing"

Special Bread from MAISON KAYSER



Petite Riviera

Apple & Sweet Potato Bread

Dessert

Crispy Cream Puff filled with Bitter Chocolate Cream & Yuzu Confit

Coffee Tea

Passengers can reserve special allergy-friendly inflight 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 ask our cabin attendants if you have any concerns about our allergy information for our inflight meals. There is a limited amount of information that we can provide during the flight. Please choose your meals at your own discretion. Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.

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.

Light Meal

Hummus & Balsamic Mushroom Salad

Onion Dressing

~Recommendation for light vegetarian~ 

JAL The Curry

~JAL original chicken curry supervised by "Hashimoto" in Kumamoto, listed as a 1-star restaurant in the "MICHELIN Guide Kumamoto and Oita 2018 special edition."~

Noodles

JAL Original "Japanese Soba Noodles Tsuta" Ramen Noodles in Soy Sauce Soup

~Please enjoy rich aroma of truffle oil~

Japanese Hot "Udon" Noodles

Edible Wild Plants

Sandwich

Dry-cured Ham & Mozzarella Cheese Panino

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Yogurt

Fruit Sauce

Häagen-Dazs Ice Cream



Vanilla

Matcha Green Tea

Milk Classic

*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.*

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.



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

"FUMIKO's Japanese Set Plate"

Dainomono

Japanese Style Braised Beef Cheek in Red Wine



Soup

Japanese Clear Soup

Sea Lettuce, "Fu", Yuzu Flavored Somen Noodles

Steamed Rice Japanese Pickles & Soy-simmered Kelp

"FUMIKO's Western Set Plate"

Main Dish

Chicory Gratin Truffle Flavor



Salad of Tomato & Sake Lees Cheese

Special Bread from MAISON KAYSER



Pumpkin Ekmek

Smoked Pain de Campagne

You can enjoy your breads with butter.

We are pleased to offer you jam. Please ask your cabin attendant.



Western Set Plate

The following set plate is also available.

Plain Omelette

Bolognese Sauce

Fresh Fruits

Special Bread from MAISON KAYSER



Pumpkin Ekmek

Smoked Pain de Campagne

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 ask our cabin attendants if you have any concerns about our allergy information for our inflight meals. There is a limited amount of information that we can provide during the flight. Please choose your meals at your own discretion.

Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.

JAPANISCHE KÜCHE



Das Menu wurde vom Chef Jun Kurogi aus "Kurogi" Shibadaimon Tokyo kreiert.

Sakizuke

Qualle mit Sesam-Essig-Creme

Kabeljau-Brandade-Flan
kreiert von Chefkoch Shinobu Namae

Winterstimmung ~Auswahl von bunten Delikatessen aus der Saison~

"Yuba" & Krabbenfleisch mit Wasabi-Sojasauce	Thunfisch "Sashimi"	Pochierter japanischer Senfkohl, Garland-Chrysantheme & Pilze in japanischer Brühe mit Lachsrogen
Geschmortes Huhn mit Gemüse	Béchamelsauce & Kaviar	Gegrillte Krabben mit aromatischer Gemüsesauce Japanisches Omelett In Essig eingelegte Steckrübe im Lachsmantel



Dainomono

Mariniertes Huhn mit Tatarsauce
Gelbschwanz-Teriyaki
503 kcal.

Gedämpfter Reis

Wir freuen uns, Ihnen gekochten "Yukigura Imazurimai" Koshihikari Reis oder Hitomebore Reis servieren zu können.



Misosuppe

Eingelegtes japanisches Gemüse

Kanmi

Schwarzer Sesam-Pudding

Grüner Tee

Gerne können Sie vor dem Abflug ein japanisches oder westliches Essen (Rindfleisch) über JAL's Website reservieren.

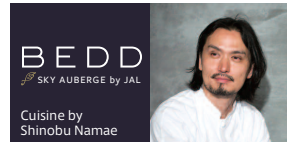
http://www.jal.co.jp/en/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

Nach dem ersten Essensservice würden wir uns freuen, Ihnen zu jeder Zeit Gerichte aus unserem "Folgende Gerichte können jederzeit bestellt werden" Service zu servieren.

Sie können die Gerichte jederzeit bis eineinhalb Stunden vor Landung bestellen.

Wir bitten um Verständnis, falls Ihre Auswahl aufgrund erhöhter Nachfrage nicht mehr vorhanden ist. Bitte beachten Sie, dass sich das Zutaten- und Herstellungsgebiet des Essens aufgrund schlechten Wetters oder aus anderen Gründen ändern kann.

INTERNATIONALE KÜCHE



Die Speisekarte wurde kreiert von Shinobu Namae, Küchenchef im "L'Effervescence" in Nishiazabu, Tokio.

Amuse-Bouche

Qualle mit Sesam-Essig-Creme

kreiert von Chefkoch Jun Kurogi

Kabeljau-Brandade-Flan

Hors-d'œuvre

Quiche mit Speck & Spinat

Sauerrahm-Huhn & Selleriesalat

Trüffelkroketten Rübenmayonnaise

Brokkoli & Blumenkohl mit Miso-Sauce

Jakobsmuscheln-Mousse Sauce Américaine an Tiefseegarnelen

Hauptgänge Auswahl

Gebratenes Sirloin-Steak vom Wagyu-Rind

Taro, rote Karotte, Champignons

565 kcal.



Japanische Flunder, japanische Venusmuschel

Schneekrabben-Sauce mit Miso-Aroma

Kronenwucherblume-Öl

348 kcal.



 Leichtes vegetarisches Menü verfügbar von ANYTIME YOU WISH.
Hummus & Balsamico-Pilzsalat, Zwiebeldressing

Spezielles Brot von MAISON KAYSER



Petite Riviera

Apfel-und Süßkartoffelbrot

Dessert

Knusprige Windbeutel gefüllt mit Bitterschokolade Creme & Yuzu-Confit

Kaffee Schwarzer Tee

Auf Wunsch sind speziell für Allergiker geeignete Gerichte erhältlich. Diese müssen vorab bestellt werden. Obwohl die Gerichte für Passagiere mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten mit äußerster Sorgfalt zubereitet werden, kann JAL nicht ausschließen, dass Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sind.

Bei Fragen zu den Allergiehinweisen für unsere Bordmahlzeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Flugbegleiter. Bitte beachten Sie, dass diese während des Fluges nur beschränkt Auskunft geben können. Bitte wählen Sie Ihre Bordmahlzeiten nach eigenem Ermessen.

Bitte beachten Sie, dass Spuren von Gräten und Schalen enthalten sein können.

Folgende Gerichte können jederzeit bestellt werden

Wir freuen uns, Ihnen folgende Gerichte jederzeit nach unserem ersten Essensservice servieren zu können. Bitte fragen Sie Ihre Flugbegleiter bis zu eineinhalb Stunden vor der Landung.

Leichte Küche

Hummus & Balsamico-Pilzsalat

Zwiebeldressing

~Leichte vegetarische Empfehlung~ 

JAL The Curry

~JAL Original Hühnchen-Curry unter Aufsicht von "Hashimoto" in Kumamoto, aufgeführt als 1-Sterne-Restaurant in der Spezialausgabe der Michelin Guide Kumamoto und Oita 2018.~

Nudelgerichte

JAL Original "Japanische Soba Nudeln Tsuta" Ramen Nudeln in Sojasauce-Suppe

~Bitte genießen Sie das wundervolle Trüffelöl-Aroma~

Japanische scharfe "Udon" Nudeln

Wildpflanzen

Sandwich

Panini mit luftgetrocknetem Schinken & Mozzarella

"Sangeton" Schweineschnitzel Sandwich

Käse

Auswahl feiner Käsesorten

Erfrischung

Frisches Obst

Joghurt

Fruchtsauce

Häagen-Dazs-Eiscreme



Vanille

Matcha-Grüntee

Milk Classic

Wir bitten um Verständnis, falls Ihre Auswahl aufgrund erhöhter Nachfrage nicht mehr vorhanden ist. Bitte beachten Sie, dass sich das Zutaten- und Herstellungsgebiet des Essens aufgrund schlechten Wetters oder aus anderen Gründen ändern kann.

Folgende Gerichte können jederzeit bestellt werden

Wir freuen uns, Ihnen folgende Gerichte jederzeit nach unserem ersten Essensservice servieren zu können. Bitte fragen Sie Ihre Flugbegleiter bis zu eineinhalb Stunden vor der Landung.



Dieses Menu wurde von der in Paris lebenden, renommierten "fine cuisine" Herstellerin und Chefköchin Fumiko Kono kreiert.

"FUMIKO's Japanische Platte"

Dainomono

**Im japanischen Stil
geschmorte Ochsenbäckchen
in Rotweinsauce**



Suppe

Japanische klare Suppe
Seetang, "Fu", "Somen" mit Yuzu-Aroma

Gedämpfter Reis Japanese Pickles & In Sojasoße gegarter Seetang

"FUMIKO's Western Platte"

Hauptgang

**Chicoree Gratin
mit Trüffelaroma**



Salat mit Tomate & Sake-Kasu-Käse

Spezielles Brot von MAISON KAYSER



Kürbis-Ekmek
Geräuchertes französisches Landbrot
*Genießen Sie ihr Brot mit Butter. Auf Anfrage servieren wir Ihnen gern Marmelade.
Wenden Sie sich bitte an das Kabinenpersonal.*



Western Platte

Das folgende Menü ist ebenfalls verfügbar.

Klassisches Omelett
Bolognese-Sauce

Frisches Obst

Spezielles Brot von MAISON KAYSER



Kürbis-Ekmek
Geräuchertes französisches Landbrot

Auf Wunsch sind speziell für Allergiker geeignete Gerichte erhältlich. Diese müssen vorab bestellt werden. Obwohl die Gerichte für Passagiere mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten mit äußerster Sorgfalt zubereitet werden, kann JAL nicht ausschließen, dass Spuren der Allergene in den Speisen enthalten sind.

Bei Fragen zu den Allergiehinweisen für unsere Bordmahlzeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Flugbegleiter. Bitte beachten Sie, dass diese während des Fluges nur beschränkt Auskunft geben können. Bitte wählen Sie Ihre Bordmahlzeiten nach eigenem Ermessen.

Bitte beachten Sie, dass Spuren von Gräten und Schalen enthalten sein können.