

和 食



東京銀座「蓮」店主三科惇氏監修による献立です。

山笑ふ 春の前菜盛り合わせ

～春の山々に草木が芽吹き花も咲きほころぶ麗らかな季節～

銀鱈西京揚げ
巻湯葉
蒟 鴨団子
人参 筍
木の芽

あわび
煮鮑
雲丹
鮑出汁餡

しんじよ
海老糲薯
たらの芽

蟹袂紗焼き

桜海老 蕨 水菜
赤こんにゃく
薄揚げの煮びたし

台の物

牛 春菊 うど 牛蒡
サーモンフライ アスパラ
蓮オリジナルカレー
381 キロカロリー



こだわりのご飯

新潟県南魚沼産コシヒカリ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

あおさのり 白葱

香の物

かぶら 胡瓜 昆布

甘 味

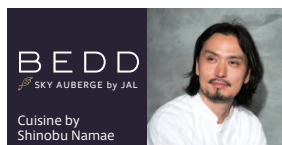
苺 小豆 抹茶プリン

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「レフェルヴェッソンス」生江史伸シェフ監修による献立です。

オードブル

ワカサギのマリネ バジルソース
小柱とそら豆のトマトクリーム和え
菜の花と鶏むね肉のヴィネグレット和え
新ジャガイモとモリユ茸のシェーブルチーズ和え

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
新たまねぎ、新ごぼう トリュフバター添え
555 キロカロリー



真鯛のブイヤベース
ホタルイカのソース
231 キロカロリー



🌿 お野菜を中心とした
「ソーハムのサラダ ビーツソース」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



プチナチュール
抹茶のエクメック

デザート

ベリーサバラン

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てください。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

ソイハムのサラダ ビーツソース

～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

スモークサーモンのトルティーヤロール

三元豚のカツサンド

チーズセクション

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

ストロベリー

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。



バ리를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

黒毛和牛のしぐれ煮

お椀

あおさ



ご飯 大根、胡瓜、柴漬け

フミコの洋食

メインディッシュ

～色々な野菜を使って～
枝豆とブロッコリーのフムス、
もち麦と舞茸のサラダ、
ズッキーニのハーブチーズグリルと
ローストパプリカのからすみファルシなど



フロマージュブランとイチゴ
オリジナルグラノーラ

メゾンカイザー特製ブレッド



プチナチュール

プチキュルキュマ

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。

菜の花と桜海老のケーキサレ トマトクリームソース

ヨーグルト アカシアの蜂蜜添え

フレッシュフルーツ

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-owner Jun Mishina of "REN" Ginza, Tokyo.

"Mountain's Smile" *Spring mountains are softly colored with buds and flowers as if they are smiling. - a Haiku seasonal word*

Deep-fried Black Cod "Saikyo Miso" Flavor Yuba Roll Simmered Duck Meatball, Butterbur Stem, Carrot & Bamboo Shoots Japanese Pepper Buds	Simmered Abalone & Sea Urchin in Abalone Broth Sauce
Prawn Cake "Tara" Sprout	Omelette with Crab & Vegetables
	Simmered Sakura Shrimp, Bracken, Potherb Mustard, Red Konjac & Deep-fried Tofu

Dainomono

Braised Beef with
Garland Chrysanthemum,
Udo Mountain Vegetable & Burdock
Deep-fried Salmon with Asparagus
REN Original Curry
381 kcal.



Steamed Rice

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



Miso Soup

Miso Soup with Sea Lettuce & White Leeks

Kounomono

Pickled Vegetables & Simmered Kelp

Kanmi

Matcha Green Tea Pudding with Strawberry & Red Bean Jam

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/

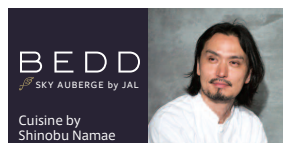
We are pleased to serve you items in "ANYTIME YOU WISH" after the first meal service.

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 "L'Effervescence" Nishiazabu Tokyo.

Hors-d'œuvre

Marinated Pond Smelt Basil Sauce
"Kobashira" & Fava Bean in Tomato Cream
Canola Flower & Chicken Breast, Citrus Vinaigrette Flavor
Potato & Morel Mushroom dressed with Goat Cheese

Main Dish Choice

"Wagyu" Beef Sirloin
Onion, Burdock, Truffle Butter
555 kcal.



Sea-bream Bouillabaisse
Firefly Squid Sauce
231 kcal.



 *Light vegetarian menu is also available from ANYTIME YOU WISH.*
"Soy Ham Salad" Beet Sauce"

Special Bread from MAISON KAYSER



Petite Nature
Matcha Green Tea Ekmek

Dessert

Berry Savarin

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

Soy Ham Salad

Beet Sauce

~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

Smoked Salmon Tortilla Roll Ups

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Yogurt

Fruit Sauce

Häagen-Dazs Ice Cream



Vanilla

Matcha Green Tea

Strawberry

*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

Simmered "Kuroge Wagyu" Beef Ginger Flavor

Soup

Japanese Clear Soup

Sea Lettuce

Steamed Rice Japanese Pickles



"FUMIKO's Western Set Plate"

Main Dish

~Various Vegetable Plate~

Green Soybean & Broccoli Hummus
Barley & Maitake Mushroom Salad
Grilled Zucchini with Herb & Cheese
Roasted Paprika
stuffed with Dried Mullet Roe
etc.



Fromage Blanc & Strawberry Original Granola

Special Bread from MAISON KAYSER



Petite Nature

Petit Curcuma

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.

Savory Pound Cake with Canola Flower & Sakura Shrimp

Tomato Cream Sauce

Yogurt

Acacia Honey

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 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 Menü wurde kreiert von Jun Mishina, Besitzer und Chefkoch des Restaurants "REN" in Ginza, Tokio.

"Berglächeln" *Frühlingsberge sind sanft mit Knospen und Blüten gefärbt, als ob sie lächeln. - ein Haiku-Saisonwort*

Frittierter Schwarzer Zackenbarsch
mit "Saikyo Miso"-Aroma
Yuba-Rolle
Geschmorte Entenfleischbällchen,
Asiatische Pestwurz, Karotten &
Bambussprossen
Japanische Pfefferknospen

Geschmorte
Abalone &
geschmorter Seeigel
in Abalone-Sauce

Garnelenpuffer
Japanische
Aralie-Sprossen

Omelett mit
Krabben & Gemüse

Geschmorte
Sakura-Garnelen,
Farnspitzen,
Garten-Senfrauke,
Rote Konjakwurzel
und frittierter Tofu

Dainomono

Geschmortes Rindfleisch mit
Garland-Chrysantheme, "Udo" &
Klettenwurzel
Frittierter Lachs mit Spargel
Originales REN-Curry
381 kcal.



Gedämpfter Reis

Wir freuen uns, Ihnen frisch gekochten Koshihikari Reis oder
Hitomebore Reis servieren zu können.



Misosuppe

Miso-Suppe mit Grünalgen & Frühlingszwiebeln

Kounomono

Eingelegtes japanisches Gemüse & gesiedeter Seetang

Kanmi

Matcha Grüntee Pudding mit Erdbeeren & rote Bohnen Marmelade

Grüner Tee

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

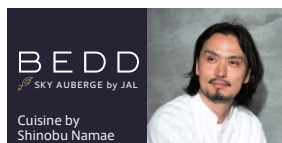
http://www.jal.co.jp/en/inter/service/business/meal/meal_yoyaku/

Nach dem ersten Essensservice wurden 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



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

Hors-d'œuvre

Marinierter japanischer Stint Basilikumsauce
"Kobashira" & Favabohnen in Tomatencreme
Rapsblüte & Hähnchenbrust mit Zitrusvinaigrette
Kartoffeln & Morcheln mit Ziegenkäse

Hauptgänge Auswahl

Sirloin-Steak vom Wagyu-Rind
Zwiebel, Klettenwurzel, Trüffelbutter
555 kcal.



Bouillabaisse mit Seebrasse
Leuchtkalmarsauce
231 kcal.



 Leichtes vegetarisches Menü verfügbar von ANYTIME YOU WISH.
Soja-Schinkensalat, Rübensauce

Spezielles Brot von MAISON KAYSER



Petite Nature
Matcha-Grüntee-Ekmek

Dessert

Beerensavarin

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

Soja-Schinkensalat

Rübensauce

~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

Tortillarollen mit Räucherlachs

"Sangeton" Schweineschnitzel Sandwich

Käse

Auswahl feiner Käsesorten

Erfrischung

Frisches Obst

Joghurt

Fruchtsauce

Häagen-Dazs-Eiscreme



Vanille

Matcha-Grüntee

Erdbeere

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

Geschmortes "Kuroge-Wagyu"-Rindfleisch mit Ingweraroma

Suppe

Japanische klare Suppe

Seetang

Gedämpfter Reis Japanische Pickles



"FUMIKO's Western Platte"

Hauptgang

~Gemischter Gemüseteller~

Brokkoli-Hummus mit grünen Sojabohnen
Salat mit Gerste & Maitake-Pilzen
Gegrillte Zucchini mit Kräutern & Käse
Geröstete Paprika gefüllt mit
getrocknetem Meeräschenrogen
etc.



Fromage Blanc & Erdbeeren Original Granola

Spezielles Brot von MAISON KAYSER



Petite Nature

Petit Curcuma

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.

Herzhafter Pound Cake mit Rapsblüte & Sakura-Garnelen

Tomaten-Sahne-Sauce

Joghurt

Akazienhonig

Frisches Obst

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.