

# 和食

東京銀座“蓮 三四七”店主三科純氏監修による献立です。



## 夏の前菜盛り合わせ

加茂茄子味噌 帆立おかき揚げ 枝豆真丈 鴨団子 もろこし袱紗焼 隠元	津合蟹 フルーツマト 土佐酢ゼリー	
銀鱈 万願寺唐辛子 醤油餡 七味	和牛 豆苗 茗荷 白胡麻たれ	煮込鮑 <sup>あわび</sup> 冬瓜 生姜 銀餡

## 台の物

サーモン塩焼 厚揚げ 法蓮草  
蓮のメカレー  
豚肩ロース塩麴焼 赤パプリカ ズッキーニ  
(331 キロカロリー)

## ご飯

## 味噌汁

あおさ海苔 葱

## 香の物

白柴漬 胡瓜 昆布煮

## 甘味

桃寒天 ココナッツミルク

緑茶(宇治茶)

# 洋食

東京西麻布「レフェルヴェソンス」生江史伸シェフ監修によるメニューです。



## オードブル

カンパチの刺身サラダ仕立て  
チェルムーラソースとぼん酢ジュレ  
\*アルコールが含まれています。

## 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

牛フィレ肉のステーキ  
サマー赤ワインソース  
夏の野菜添え  
(460 キロカロリー)

又は

スズキのセモリナ粉焼き  
レモンブルブランソースとタヒニ  
夏の野菜添え  
(346 キロカロリー)

## メゾンカイザー特製ブレッド

プチアサス  
いちじくのパン

## デザート

ピスタチオのシブースト、パッションフルーツ風味

コーヒー 紅茶

## アラカルトメニュー

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。  
🍷マークのメニューは、コースサービスの際にもご注文いただけます。

### サラダ

🍷夏野菜の春巻きサラダ トマトドレッシング

\*お野菜を中心としたメニューです。

### サンドイッチ

三元豚のカツサンド

メキシカンチキンサンド

### 軽いお食事

🍷おすすめのお一品 厚切りチャーシューと極太メンマのラー飯丼

焦がしガーリック香るトマトソースのショートパスタ

\*動物性原料は使用しておりません。

カレーハウスリオ監修 キーマカレー\*

\*原材料にアーモンドが含まれています。

ビーフカレーの場合がございます。

\*ミニサラダ（柚子しょうゆドレッシング）もご用意しております。

### JALオリジナル ノードル

JAL特製『ソラノイロ』ゆず香る中華そば

### 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

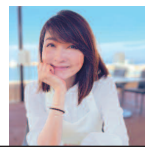
🍷ハーゲンダッツ アイスクリーム

バニラ

苺のミルクプディング

# アラカルトメニュー

パリ、ニューヨークを拠点に活躍する食プロデューサー、  
狐野扶実子さん監修による献立です。



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。  
🍷マークのメニューは、コースサービスの際にもご注文いただけます。

## 🍷 -フミコの和食-

### 台の物

太刀魚の馬鈴薯挟み焼き トリュフたれ

### ご飯

### お椀

味噌汁(長葱)

柴漬け 大根 胡瓜

## 🍷 -フミコの洋食-

FUTURE  
50  
FOODS

SDGs ~未来の食材50のリストからの一皿~

人口増加などで食糧や水の問題が深刻になると言われており、水の消費量や  
栄養などの観点で将来的に有望と言われる食材を使用したメニューです。

太字の食材が未来を支える50の食材となります。

### メインディッシュ

プレーンオムレツ 海藻ビネグレット

キノアと舞茸とえのき

りんごとくるみ入り紫キャベツのマリネ

いぶりがっことほうれん草のサラダ

### サイドディッシュ

エルダーフラワーとノンアルコール白ワインゼリー

キウィフルーツ

### メゾンカイザー特製ブレッド

プチアサス

いちじくのパン

いちごコンフィチュール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。

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。※JAL Webサイト [www.jal.co.jp](http://www.jal.co.jp)  
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までの確約はできません。  
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。

## WASHOKU (Japanese Cuisine)

The menu is created by chef MISHINA Jun of "REN MISHINA"  
Ginza, Tokyo.



### Irodori Gozen

~Selection of seasonal colorful delicacies~

'Kamo' Eggplant, Deep-fried Scallop Coated with Rice Cracker Crumbles, Edamame Fishcake, Duck Meatball, Corn Omelet & Green Bean		Snow Crab Topped with a Slice of Tomato & Vinegared Dashi Gelée
Grilled Black Cod & Manganji Pepper with Thickened Soy Sauce with 'Seven Flavors' Spice	Sliced Wagyu with Bean Sprout & Ginger Shoot with White Sesame Sauce	Simmered Abalone & Wax Gourd with Grated Ginger & Thickened Dashi

### Dainomono

~Selection of accompaniments for Steamed Rice~

Grilled Salmon, Deep-fried Tofu & Spinach

Ren's Special Curry

Grilled Shiokoji Marinated Pork Shoulder-loin

Garnished with Bell Pepper & Zucchini

(331 kcal.)

### Steamed Rice

### Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

### Kounomono

Chopped Vegetables with Shiso Herb, Cucumber & Simmered Kelp

### Kanmi

Peach Agar Jelly with Coconut Milk

Green Tea (Uji Tea)

# INTERNATIONAL CUISINE

*The menu is created by chef NAMAЕ Shinobu of "L'Effervescence"  
Nishiazabu, Tokyo.*



## Hors-d'œuvre

Salad of "Sashimi" Style Greater Amberjack  
with Chermoula Sauce & Citrus Soy Sauce Jelly  
*\*The dish contains alcohol.*

## Main Dish Choice

Beef Fillet Steak  
with Summer Red Wine Sauce  
Summer Vegetables  
(460 kcal.)

or

Grilled Semolina Crusted Sea Bass  
with Lemon Beurre Blanc Sauce & Tahini  
Summer Vegetables  
(346 kcal.)

## Special Breads from MAISON KAYSER

Petit Pain d'Assas  
Fig Bread

## Dessert

Pistachio Chiboust, Passion Fruit Flavor

Coffee Tea

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. \*JAL's Website "[www.jal.co.jp](http://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

We are pleased to serve A LA CARTE menus at any time  
until 1 hour and 30 minutes before arrival.  
The menus marked with 🍴🍷 will be available also during the Course meal service.

### Salad

🍴🍷 Summer Vegetable Rolls & Mixed Salad with Tomato Dressing  
*\*Recommendation for light vegetarian*

### Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Mexican Chicken Sandwich

### Light Meal

🍴🍷 JAL's Recommendation Ramen Style Rice Bowl with  
Thick Char Siu Pork & Seasoned Bamboo Shoots

Short Pasta with Roasted Garlic Tomato Sauce  
*\*Animal-derived ingredients are not used.*

Curry House RIO Keema Curry\*  
*\*The ingredients include almonds.  
It may be Beef Curry instead.*

*\*Mini Salad (Yuzu Soy Dressing) is also available.*

### JAL Original Noodle

JAL's Special Yuzu-Flavored Chinese Noodles, "Chuka-Soba Soranoiro-style"

### Cheese Selection

🍴🍷 Assorted Cheese

### Refreshment

🍴🍷 Fresh Fruits

🍴🍷 Häagen-Dazs Ice Cream  
Vanilla  
Strawberry Milk Pudding

# A LA CARTE

The menu is created by food producer and chef, Ms. KONO Fumiko,  
known for her success in Paris and New York.



We are pleased to serve A LA CARTE menus at any time  
until 1 hour and 30 minutes before arrival.  
The menus marked with 🍴 will be available also during the Course meal service.

## 🍴 FUMIKO's WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

### Dainomono

Grilled Cutlassfish stuffed with Potato Salad, Truffle Sauce

Steamed Rice

### Soup

Miso Soup with White Leeks

Japanese Pickles

## 🍴 FUMIKO's International Plate

FUTURE  
**50** SDGs ~A dish with The Future 50 Foods~  
FOODS

Food and water shortages due to population growth and other factors have become serious problems.  
We created a menu using ingredients which enable sustainable use of water resources  
while enhancing nutritional value. **Bolded ingredients are from the Future 50 foods.**

### Main Dish

Plain Omelette with **Seaweed** Vinaigrette

**Quinoa, Maitake Mushroom & Enoki Mushroom**

Marinated **Red Cabbage** with Apple & **Walnuts**

Smoked Pickled **White Radish** & **Spinach** Salad

### Side Dish

Elder Flower & Non-Alcoholic White Wine Jelly  
Sliced Kiwi Fruit

## Special Breads from MAISON KAYSER

Petit Pain d'Assas

Fig Bread

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

Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. \*JAL's Website "[www.jal.co.jp](http://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.