

和 食



石川 虎白 こはく 東京神楽坂「神楽坂 石かわ」店主石川秀樹氏と「虎白」店主小泉瑚佑慈氏監修による献立です。

先付五種

〈虎白〉
甘鯛 人参
出汁酢

〈石かわ〉
伊勢海老
菊花 菊菜

〈石かわ〉
松茸
和牛
赤菘蕪

〈虎白〉
煮穴子山椒揚げ
牛蒡

〈虎白〉
鱈
椎茸
トリュフソース

お 椀

〈石かわ〉 蟹玉子豆腐

お造り

〈石かわ〉 とらふぐ叩き
ちり酢

〈虎白〉 キャビア 湯葉
出汁醤油のジュレ



煮物

〈石かわ〉 金目鯛 舞茸 小松菜

お食事

〈石かわ〉 いくらのご飯 海苔
又は
白ご飯

味噌椀

〈石かわ〉 なめこ 白葱

香の物

〈石かわ〉 長芋 胡瓜 昆布

甘 味

〈石かわ〉 柿羊羹

〈虎白〉 葡萄の氷 クリームチーズソース ラム酒のゼリー*

*この甘味にはアルコールが含まれています。

緑茶

洋食



東京北品川「カンテサンス」岸田周三シェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

山羊乳のバヴァロワ



アベタイザー

雲丹のクスクス

北海道産北寄貝と野菜のマリネ

メインディッシュ

オマール海老とキノコのフリカッセ



和牛フィレ

マデラと赤ワインの2色ソース

ブレッド

パン オルヴァン ビオ
プチ バゲット



バターロール
テーブルブレッド

デザート

栗のマカロン
コーヒーのグラニテ

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、ご飲食に關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。また、機内食のお米に関する情報は、弊社webサイトでご覧いただけます。

アラカルトメニュー

おすすめの一品

純和鶏の中津からあげ丼



純和鶏のからあげ(塩、しょうゆ)、高菜、玉子焼き、ご飯
※純和鶏＝国内ではじめて特色JASに認証された純国産鶏種。



お酒のお供に

A 柿安 霜降り松阪牛しぐれ煮*

*はちみつを使用しております。

B 串盛り合わせ


鶏もも 胡麻味噌焼

鶏もも・しし唐串 タレ焼

出汁巻き玉子(しらす)

軽いお食事

さつまいものフムス風と季節野菜のカラフルサラダ

～お野菜を中心としたメニューです～ 

宮崎和牛カレー

JALオリジナル麺

JAL特製『ソラノイロ』鶏油香る中華そば



*原材料にそばは使用しておりません。

サンドイッチ

A たまごとハムのサンド

B 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

季節のフルーツ盛り合わせ

ショコラ
JEAN-PAUL HÉVIN
JALオリジナル





パリ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。

フミコの和食

台の物

焼きしめ鯖^{さば}
松茸の卵焼き
春菊、菊花
ポン酢ドレッシング*

*ドレッシングにアルコールが含まれています。



お椀

味噌汁(葱、麩)

ご飯 大根、柴漬け


フミコの洋食

SDGs ~未来の食材50のリストからの一皿~

FUTURE
50
FOODS

人口増加などで食糧や水の問題が深刻になるとされており、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

 **豆腐ヌードルと舞茸とえのきの温製ミモザサラダ** スモークサーモン
れんこんとひじき、クレソン
紫キャベツとベーコン、くるみのマリネ
ひよこ豆のフムス
レモンドレッシング

ASC-C-02732 メニューで使われているアトランティックサーモンは、すべてASC(水産養殖管理協議会)認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。www.asc-aqua.org



サイドディッシュ

シャインマスカットと
ギリシャヨーグルト

ブレッド

テーブルロール

パンオザルグ ~メゾンカイザー特製ブレッド~

バターでお楽しみいただけます。

ストロベリー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。



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まで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。また、機内食のお米に関する情報は、弊社webサイトでご覧いただけます。

JAPANESE MENU



神楽
石川
か
わ

The menu is created by chef-owner ISHIKAWA Hideki of "KAGURAZAKA ISHIKAWA" and chef-owner KOIZUMI Koji of "KOHAKU" Kagurazaka, Tokyo.

Seasonal five colorful delicacies

Horsehead Snapper & Carrot
Marinated in
Vinegared Broth
<KOHAKU>

Seared Ise Lobster
Garnished with
Chrysanthemum
Leaves & Petals
<ISHIKAWA>

Matsutake
Mushrooms, Wagyu
& Red Konjac
<ISHIKAWA>

Deep-fried
Conger Eel
Seasoned with
Sansho Pepper &
Simmered Burdock
<KOHAKU>

Spanish Mackerel &
Shiitake Mushrooms
with Truffle Sauce
<KOHAKU>

Soup

Egg Tofu with Japanese Crab in our Masterpiece Dashi <ISHIKAWA>

Sashimi

Seared Blowfish & Boiled Blowfish Skin
with Ponzu Sauce with Grated White Radish <ISHIKAWA>

Tofu Skin Topped with Caviar & Thickened Broth Jelly <KOHAKU>

Simmered

Kinme Snapper, Maitake Mushrooms
& Komatsuna Mustard Greens
<ISHIKAWA>

Rice

Steamed Rice with Salmon Roe
Served with Toasted Seaweed
<ISHIKAWA>

or
Steamed Rice



Miso Soup

Nameko Mushrooms & White Leeks <ISHIKAWA>

Pickles

Yam, Cucumber & Simmered Kelp <ISHIKAWA>

Dessert

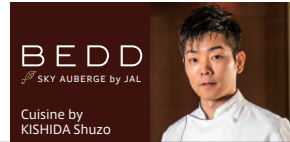
Japanese Traditional Confection of "Persimmon Yokan" <ISHIKAWA>

Grape Sherbet, Cream Cheese Sauce & Rum Jelly* <KOHAKU>

*This dessert contains alcohol.

Green Tea

WESTERN MENU



The menu is created by Chef KISHIDA Shuzo of "Quintessence" Kitashinagawa, Tokyo.

Amuse Bouche

Goat Milk Bavaois



Hors-d'œuvre

Sea Urchin Couscous

Marinated Sakhalin Surf Clam & Vegetables

Main Dish

Lobster & Mushroom Fricassée



"Wagyu" Beef Fillet

Madeira Sauce & Red Wine Sauce

Assorted Gourmet Breads

Petit Pain au Levain Bio

Petit Baguette

Butter Roll

Table Bread



Dessert

Chestnut Macaron

Coffee Granité

Coffee Tea

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.

A LA CARTE

JAL's Recommendation

Deep-fried "Junwakei" Chicken over Rice



Deep-fried "Junwakei" Chicken (salted, soy sauce flavored)
Pickled Mustard Green
Japanese Omelette
Steamed Rice

**"Junwakei" chicken is the pure Japanese chicken breed first certified as Specific JAS in Japan.*



Snack

A. Marbled Matsusaka Beef in Sweet Soy Sauce *

**This product contains honey.*

B. Assorted Japanese Brochettes

Grilled Chicken Thigh with Sesame Miso Sauce on Skewer
Grilled Chicken Thigh & Shishito Peppers with "Tare" Sauce on Skewer
Rolled Omelette with Whitebait

Light Meal

Sweet Potato Hummus Style & Colorful Vegetable Salad

~Recommendation for light vegetarian~ 🌱

Miyazaki Wagyu Curry

JAL Original Noodle

JAL's Special Chicken Soba Noodle, "Soranoiro-style"

**Noodles do not contain buckwheat flour.*

Sandwich

A. Egg & Ham Sandwich

B. "Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Chocolate
JEAN-PAUL HÉVIN
exclusive for JAL





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

"FUMIKO's Japanese Set Plate"

Dainomono

Seared Vinegared Mackerel

Japanese Omelette with Matsutake Mushroom
Garland Chrysanthemum, Chrysanthemum Petals
Citrus Soy Dressing *

*This dressing contains alcohol.

Soup

Miso Soup

White Leeks, "Fu"

Steamed Rice Japanese Pickles




"FUMIKO's Western Set Plate"

SDGs ~A dish with The Future 50 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

 Warm Mimosa Salad of **Tofu** Noodles, **Maitake Mushroom** & **Enoki Mushroom** with Smoked Salmon
Lotus Root, **"Hijiki"** Seaweed & **Watercress**
Marinated **Red Cabbage**, Bacon & **Walnuts**
Chickpea Hummus
Lemon Dressing

ASC-C-02732 All our Atlantic Salmon comes from an ASC certified responsible farm.
www.asc-aqua.org

Side Dish

Muscat Grapes & Greek Yogurt



Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread

Seaweed Bread ~Special Bread from MAISON KAYSER~

You can enjoy your bread with butter.

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



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.