

和食



JALコーポレートシェフ堀内陽彦監修による献立です。

いろどりごはん 彩御膳

茸の白和え 栗	ほうれん草のお浸し	茄子田楽と海老
茶碗蒸し いくらのせ	鶏もも肉のくわ焼き、季節野菜の南蛮	

台の物

牛バラ肉煮込み、大根、蒟蒻
豆腐と鯛のつけ焼き、葱、青梗菜

ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

味噌汁

香の物

甘味

マンゴーパンナコッタ

緑茶

洋食



JALコーポレートシェフ内山直樹監修による献立です。

オードブル

ケイジャンシュリンプのサラダ仕立て
グリーンゴッデスアボカドドレッシング

メインディッシュ

2種類をご用意しております どちらかお選びください

USDAプライムビーフテンダーロインステーキ
マルサラストロガノフソース
ほうれん草のクリーム煮と人参

又は

チリアンシーバスのソテー
ほうれん草のクリーム煮、ヤシの新芽
カシューナッツブラウンバターソース



お野菜を中心とした
「パッパルデッレ 茄子のカポナータ」も
アラカルトメニューからお選びいただけます。

ブレッド

デザート

マンゴーパンナコッタ

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。

アラカルトメニュー

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。

サンドイッチ

スモークサーモンとクリームチーズのベーグル
ハムとチーズのクロワッサンサンド

軽いお食事

おすすめの一品 茸、海老と烏賊の餡かけ丼

パッパルデッレ 茄子のカポナータ

🍴 ~お野菜を中心としたメニューです~

国産ジャガイモと玉ねぎを使った野菜カレー

ミニサラダ付きもご用意しております。

JALオリジナル麺

JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン
~肉類を使用しない、うまみのあるとんこつ風味のヘルシーラーメン~

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

アイスクリーム

アラカルトメニュー

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。

—和食—

台の物

鮭の柚庵焼き

小鉢

ひじき煮

ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

味噌汁

—洋食—

メインディッシュ

スペインチーズのソフトポレンタ 茸のラゲ

ブレッド

ヨーグルト マンゴーソース

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。
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 JAL corporate chef HORIUCHI Haruhiko.

Irodori Gozen

~Selection of seasonal colorful delicacies~

Mushrooms dressed with Tofu Sauce Chestnut	Spinach in Japanese Dashi Broth	Eggplant with Miso Sauce & Simmered Prawn
Steamed Savory Egg Custard with Salmon Roe	Grilled Chicken & Seasonal Vegetables marinated in Vinegar Sauce	

Dainomono

Braised Beef Short Ribs with Radish & Konjac
Grilled Seasoned Red Snapper & Tofu with White Leek & Bok Choy

Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

Miso Soup

Japanese Pickles

Kanmi

Mango Panna Cotta

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE



The menu is created by JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.

Hors-d'œuvre


Cajun Shrimp Salad
with Green Goddess Avocado Dressing

Main Dish Choice

USDA Prime Beef Tenderloin
Marsala Stroganoff Sauce
Creamy Spinach & Carrot

or

Seared Chilean Sea Bass
Creamy Spinach, Hearts of Palm
Cashew Nut Brown Butter Sauce

 *Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.
"Pappardelle with Eggplant Caponata"*

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Mango Panna Cotta

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

A LA CARTE

*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.*

Sandwich


Smoked Salmon & Cream Cheese Bagel

Ham & Cheese Croissant Sandwich

Light Meal

JAL's Recommendation Mushroom, Shrimp & Squid
with Starchy Sauce Rice Bowl

Pappardelle with Eggplant Caponata

 ~Recommendation for light vegetarian~

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

Curry & Mini Salad Combination is also available.

JAL Original Noodle

JAL's Special Healthy Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style"

~Healthy ramen noodles of vegetable origin in pursuit of good taste without using meat~

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Ice Cream

A LA CARTE

*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.*

WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

Dainomono

Grilled Salmon Yuzu Flavor

Kobachi

Braised "Hijiki" Seaweed

Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Mahón Cheese Soft Polenta with Mushroom Ragout

Gourmet Bread

Yogurt with Mango Sauce

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