

和 食

小皿 五彩

鴨ロースの赤ワイン煮

栗きんとんと
平目の伊達巻き

紅白なますと鮑あわび

南禅寺蒸し

すずき
鱸のかぶら蒸し

お 椀

貝柱真薯のお吸い物

向 付

海老と鮪まぐろのお造り 雲丹醤油和え

預け鉢

鯛の重ね蒸し ポン酢ジュレ

台の物

牛肉ショートリブ和風煮込み

飯 物

温ちらし寿司
又は
白ご飯

留め椀

味噌汁

香の物

甘 味

加賀藩御用菓子司 森八 ～能登の宝ゼリー いちご、落雁 糸巻(棒茶)～

緑茶

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。
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。

洋 食



アミューズ・ブーシュ

カリフラワーのムース、タラバ蟹
エキスの香るサウザンドレッシング

アペタイザー（お選び下さい）

キャビア
マスカルポーネクリーム
スモークチョウザメとポテトブリニ

又は

炙り帆立カルパッチョ
ビーツサラダ、レモンオイルと黒トリュフヴィネグレット

又は

ロブスターのマスカルポーネクレープ包み
人参ソース

メインディッシュ（お選び下さい）


USプライムビーフテンダーロインステーキ **事前予約表記: BEEF**
アンディーブの生ハム巻きグラタン、マディラ酒ソース

又は

仔牛頬肉の煮込み **事前予約表記: OTHERS**
カボチャのニョッキ、カカオ赤ワインソース

又は

すずき
鱸のソテー **事前予約表記: SEAFOOD**
ムール貝、チョリソーサラミ、トマトブロス

 お野菜を中心とした
「ほうれん草と茸のリゾット」も
A LA CARTEからお選びいただけます。

ブレット

デザート

マンゴームース
フルーツタルト

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。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。
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。

アラカルトメニュー

おすすめの一品


鯛茶漬け

お酒のお供に

珍味 ー海老と帆立の黄身酢和えー

軽いお食事

ほうれん草と茸のリゾット

～お野菜を中心としたメニューです～ 

野菜カレー

ポテトとポロ葱のスープ

寿司盛り合わせ

マスカルポーネパンケーキ

キャビンアテンダントの気まぐれサラダ

麺類

わかめうどん

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

季節のフルーツ盛り合わせ

アイスクリーム

ショコラ

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。
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。

和 食

台の物

かわいい
鰯のおろし煮

小鉢

ほうれん草のお浸し

ご飯

味噌汁

香の物

洋 食

メインディッシュ

コーンと青ネギのオムレツ トマトサルサ
チキンソーセージ

ブレッド

ギリシャヨーグルト ベリーソース

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。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。
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。

JAPANESE MENU

Kozara

Red Wine Braised
Duck Breast

Sweet-simmered
Chestnut Paste
Fluke rolled with
Thin Omelette

Radish & Carrot
in Vinegar Sauce
with Abalone

Steamed
Tofu & Egg Custard

Steamed Sea Bass
& Grated Turnip

Owan

Japanese Clear Soup with Scallop Cake

Mukozuke

Shrimp & Tuna "Sashimi" with Sea Urchin Soy Sauce

Azukebachi

Steamed Layered Sea Bream with Citrus Soy Jelly

Dainomono

Japanese Style Braised Beef Short Ribs

Hanmono

Warm Chirashi Sushi
or
Steamed Rice

Tomewan

Miso Soup

Japanese Pickles

Kanmi

MORIHACHI

-Noto no Takara Jelly ~Strawberry~ & Rakugan ~Itomaki~(Hojicha Flavor)-

Green Tea

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

WESTERN MENU



Amuse Bouche

Cauliflower Mousse & King Crab
Thousand Island Aioli

Hors-d'œuvre Choice

Caviar
Egg Yolk Mascarpone Cheese Cream
Smoked Sturgeon, Potato Blini

or

Burned Sea Scallops Carpaccio
Trio Beet Salad, Lemon Oil & Black Truffle Vinaigrette

or

Mascarpone Cheese Lobster
Carrot Sauce

Main Dish Choice

US Prime Beef Tenderloin
Chicory Prosciutto Gratin, Madeira Sauce

MEAL RESERVATION: BEEF

or

Braised Veal Cheek
Pumpkin Gnocchi, Cocoa Red Wine Sauce

MEAL RESERVATION: OTHERS

or

Seared Sea Bass
Mussel, Chorizo Salami, Tomato Broth

MEAL RESERVATION: SEAFOOD

 *Light vegetarian menu is also available from A LA CARTE.*
"Spinach & Mushroom Risotto"

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Mango Mousse
Fruit Tart

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

Steamed Rice topped with Sea Bream in Japanese "Dashi" Broth

Snack

Japanese Delicacy –Shrimp & Scallop dressed with Egg Yolk Vinegar–

Light Meal

Spinach & Mushroom Risotto

~Recommendation for light vegetarian~ 

Vegetable Curry

Potato Leek Soup

Assorted Sushi

Mascarpone Pancake

Fresh Salad

Noodles

Japanese Hot "Udon" Noodles

Seaweed

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Ice Cream

Chocolate

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

Japanese Set Plate

Dainomono

Simmered Flounder with Grated Radish

Kobachi

Boiled Spinach

Steamed Rice

Miso Soup

Japanese Pickles

Western Set Plate

Main Dish

Corn & Green Onion Omelette

Tomato Salsa, Chicken Sausage

Assorted Gourmet Breads

Greek Yogurt

Berry 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 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.