

和 食

小皿 五彩

蛸とブロッコリー
ミニトマト
黄身酢がけ

蟹のみぞれ和え
キャビア添え

海老の南蛮漬け
玉葱 人参
イタリアンパセリ

鶏とごぼうの治部煮

里芋と焼き茄子の
胡麻クリーム

お 椀

鯛のつみれ 油揚げ 針大葉

向 付

蒸しウニ、鯛とおからの御造り キャベツ

預け鉢

いくら、ホタテ、烏賊の柑橘酢寄せ

台の物

牛肉ステーキ 大根 チンゲン菜
黒酢餡かけ

飯 物

山菜入り鯛めし
又は
白御飯

香の物

高菜 梅干

甘 味

加賀藩御用菓子司 森八 ～季すずやか 青梅～
京都 鼓月 ～姫千寿せんべい有機ほうじ茶～

緑茶

洋食

アミューズ・ブーシュ

ブラータチーズ 茄子のサルサ

オードブル

アスパラガスとプロシュート
ミガス

クラブケーキ

コーンピュレ、バジルソース

メインディッシュ

バラマンディ

レモンカードソース、フライドケッパー

オーストラリア産プレミアムブラックアンガス牛のリブアイ
ジャポネーズわさびソース

ブレッド

デザート

ラズベリーラミントンケーキ

オペラケーキ

コーヒー 紅茶

アラカルトメニュー

お酒のお供に

新潟加島屋 帆立照焼醍醐味

*アルコールが含まれています。

キャビア

サラダ・スープ

スモークダックとキノアのサラダ

ワイルドマッシュルームスープ トリュフオイル

サンドイッチ

クロックムッシュ ポテトチップスを添えて

軽いお食事

おすすめの一品 深川めし

リークとマッシュルームクリームのフェットチーネ

🌿 ～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

JALオリジナル ノードル

JAL特製『九州じゃんがら』とんこつ風味噌ラーメン

*動物性原料は使用しておりません。

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

チョコレート

アラカルトメニュー

－和食－

台の物

サーモンの照り焼き
花人参、ブロッコリーニ

小鉢

香の物

ご飯

味噌汁

－洋食－

メインディッシュ

スイートポテトキッシュ トマトラディッシュソース

ヨーグルト 蜂蜜添え

WASHOKU (Japanese Cuisine)

Kozara

Octopus, Broccoli &
Cherry Tomato with
Egg Yolk Vinegar

Crabmeat with
Grated Radish
topped with Caviar

Prawn marinated in
Sweet Vinegar Sauce
with Onion, Carrot
& Italian Parsley

Braised
Chicken & Burdock
with Sweet Soy Sauce

Taro &
Grilled Eggplant
with Sesame Cream

Owan

Japanese Clear Soup with Sardine Dumpling,
Fried Bean Curd & Julienned Perilla

Mukozuke

Steamed Sea Urchin, Sea Bream "Sashimi" & Soy Pulp with Cabbage

Azukebachi

Salmon Roe, Scallop & Squid in Citrus Vinegar Jelly

Dainomono

Beef Steak with Radish & Bok Choy
Black Vinegar Sauce

Hanmono

Sea Bream Rice with Edible Wild Plants

or

Steamed Rice

Japanese Pickles

Kanmi

MORIHACHI ~Toki Suzuyaka Aoume~

KOGETSU ~Himesenju Senbei Yuukihoujicha~

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE

Amuse Bouche

Burrata Cheese with Eggplant Salsa

Hors-d'œuvre

Asparagus & Prosciutto
Migas

Crab Cake
Corn Purée, Basil Sauce

Main Dish

Barramundi
Lemon Curd Sauce, Fried Capers

Riverine Black Angus Rib Eye
Japanese Style Wasabi Sauce

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Raspberry Lamington Cake
Opera Cake

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

Snack

Hotate Teriyaki Daigommi

**The dish contains alcohol.*

Caviar

Salad · Soup

Smoked Duck & Quinoa Salad

Wild Mushroom Soup with Truffle Oil


Sandwich

Croque Monsieur with Potato Chips

Light Meal

JAL's Recommendation Seasoned Rice with Clams

Creamy Leek & Mushroom Fettuccine

 ~Recommendation for light vegetarian~

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions

JAL Original Noodle

JAL's Special Tonkotsu-flavoured Miso Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style"

**Animal-derived ingredients are not used.*

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Prepared Fresh Fruits

Chocolate

A LA CARTE

WASHOKU Plate
(Japanese Cuisine)

Dainomono

Salmon Teriyaki

Carrot & Broccolini

Kobachi

Japanese Pickles

Steamed Rice

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Sweet Potato Quiche with Tomato Radish Sauce

Yogurt with Honey

*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.*