

和 食

小皿 五彩

鶏肉南蛮漬け
焼き葱

茄子の揚げ浸し
大根おろし
いくら

人参とさつま芋の
金平

里芋旨煮
からすみのせ

野菜の炊き合わせ

お 梠

帆立真丈 紅葉人参 しめじ 絹さや

向 付

じゃがいもすり流し 銀鱈 蒸しうに

預け鉢

サーモンと茄子のゼリー寄せ

台の物

牛ヒレステーキ あけぼのおろし

高野豆腐

飯 物

きのこ御飯

又は

白御飯

香の物

高菜 梅干

甘 味

京都笠屋伊織 ~色づく秋 紅葉(マンゴー)、胡麻鼓~

緑茶

洋 食

アミューズ・ブーシュ

冷製スパイスパンプキンスープ
カニ、パンプキンシード、オリーブオイル

オードブル

ペッパー・マグロステーキのカルバッチョ
山葵クリーム、トリュフ醤油ソース

鴨ロースと生ハムのサラダ
レンズ豆、無花果ドレッシング

メインディッシュ

鱈のソテー
フェンネルチャウダーソース

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
セロリピューレ、スマート醤油ソース

ブレッド

デザート

チョコレートムースケーキ
マンゴーパッションフルーツケーキ

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。

機内食の製造には充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

お酒のお供に

宮城県産 かき一夜干し

キャビア

サラダ・スープ

プロシュート、マッシュルーム、蕎麦の実のサラダ

クリーミーディルドレッシング

クリーミーカリフラワースープ クランチーパンチェッタ

サンドイッチ

チキンとアボカドのサンドイッチ ポテトチップス添え

軽いお食事

おすすめの一品 カツカレー 福神漬け添え

海老とチェリートマトのリングイネ

♪～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 ヌードル

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

鶏肉の白菜巻き

椎茸、人参、スナップピース

小鉢

香の物

ご飯

味噌汁

—洋食—

メインディッシュ

マッシュルームチキンパイ トマトソース

ヨーグルト 蜂蜜添え

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。

機内食の製造には充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)

Kozara

Chicken marinated in
Sweet Vinegar Sauce
Grilled White Leek

Deep-fried Eggplant
& Grated Radish in
Japanese Dashi Broth
topped with
Salmon Roe

Sautéed Carrot &
Sweet Potato

Simmered Taro with
Dried Mullet Roe

Simmered Vegetables

Owan

Japanese Clear Soup with
Scallop Cake, Carrot, Shimeji Mushroom & Snow Peas

Mukozuke

Potato Potage with Black Cod & Steamed Sea Urchin

Azukebachi

Jellied Eggplant & Salmon

Dainomono

Beef Fillet Steak with Grated Radish & Tomato Sauce

Simmered Freeze-dried Tofu

Hanmono

Mushroom Rice
or
Steamed Rice

Japanese Pickles

Kanmi

SASAYAIORI ~IROZUKUAKI MOMIJI, GOMATSUTSUMI~

Green Tea

INTERNATIONAL CUISINE

Amuse Bouche

Chilled Spiced Pumpkin Soup
Crab, Pumpkin Seeds, Olive Oil

Hors-d'œuvre

Pepper Tuna Steak Carpaccio
Wasabi Cream, Truffle Soy Sauce

Duck Breast & Dry-cured Ham Salad
Lentils, Fig Dressing

Main Dish

Sautéed Sea Bass
Fennel Chowder Sauce

Riverine Black Angus Rib Eye
Celery Purée, Smoked Soy Sauce

Assorted Gourmet Breads

Dessert

Chocolate Mousse Cake
Mango Passion Fruit 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

Overnight Dried Oyster

Caviar

Salad · Soup

Prosciutto, Mushroom & Buckwheat Seed Salad
with Creamy Dill Dressing

Creamy Cauliflower Soup with Crunchy Pancetta

Sandwich

Chicken & Avocado Sandwich with Potato Chips

Light Meal

JAL's Recommendation Pork Cutlet Curry with Japanese Pickles

Prawn & Cherry Tomato Linguine
 ~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

Chicken Stuffed Chinese Cabbage Roll
Shiitake Mushroom, Carrot & Snap Peas

Kobachi

Japanese Pickles

Steamed Rice

Miso Soup

International Plate

Main Dish

Mushroom Chicken Pie with Tomato 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.*