



VEGETARIAN VEGAN MENU VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



東京西麻布「No Code」米澤文雄シェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

根菜の甘味噌ライムマリネ
ブロッコリーとバジルのムース

アペタイザー

人参のスパイスロースト
ダマスククローズとドライトマト、ひよこ豆のサラダ
ローストカリフラワーのタヒニ・アリッサマリネ

メインディッシュ

茄子とマッシュルームミートのヴィーガンラザニア
クミン風味のオニオンローズマリーライス

プレッド

フォカッチャ、クッペ

デザート

チョコレートブラウニー

コーヒー 紅茶

※上記のメニューには肉、魚、卵、乳製品など動物由来の食品は使用されておりません。

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。





VEGETARIAN VEGAN MENU

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



The menu is created by Chef YONEZAWA Fumio of "No Code" Nishi-Azabu, Tokyo.

Amuse Bouche

Lime & Sweet Miso Marinated Root Vegetables
Broccoli & Basil Mousse

Hors-d'œuvre

Spice Roasted Carrots
Damask Rose, Dried Tomato & Chickpea Salad
Tahini & Harissa Marinated Roasted Cauliflower

Main Dish

Vegan Lasagna with Eggplant & Mushroom Meat
Cumin Flavored Onion Rosemary Rice

Bread

Foccacia, Coupé Bread

Dessert

Chocolate Brownie

Coffee Tea

Note: The menu items listed above are made without animal-derived foods, including meat, fish, eggs and dairy products.

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.

