

# 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  
夏野菜のラタトゥイユ  
桃のピーツピクルス

※提供路線：北米（バンクーバー、ハワイ、グアム線を除く）、ヨーロッパ、シドニー、ドーハ線

アペタイザー  
トウモロコシのムース サラダ仕立て グリーンカレードレッシング

メインディッシュ  
VEGETARIAN VEGAN MENU  
厚揚げとヴィーガンチキンのスパイスカレー  
または  
VEGETARIAN LACTO-OVO MENU  
ズッキーニとハーブのグラタン・ドリア

ブレッド  
フォカッチャ クッペ

デザート  
ライムタルト

コーヒー 紅茶

※VEGETARIAN VEGAN MENU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。

# VEGETARIAN VEGAN MENU

## VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



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

### Amuse Bouche

Summer Vegetable Ratatouille  
Marinated Peach Pickles with Beets

*\*Available on North America (except Vancouver, Hawaii, Guam), Europe, Sydney, Doha Route*

### Hors-d'œuvre

Sweet Corn Mousse Salad with Green Curry Dressing

### Main Dish

**VEGETARIAN VEGAN MENU**  
Spicy Curry with Deep-Fried Tofu and Vegan Chicken

or

**VEGETARIAN LACTO-OVO MENU**  
Zucchini and Herb Rice Gratin

### Bread

Focaccia, Coupé Bread

### Dessert

Lime Tart

Coffee    Tea

*Note: VEGETARIAN VEGAN MENU is 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.*