

## 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・プーシュ

小さな蕪のオリーブオイルコンフィ 菊の花と白ごま  
菜の花とキヌアのハーブタブレ

※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

### アパタイザー

アスパラガスのグリル グリーンピースのワカモレ  
ピスタチオデュカと豆腐とレモンのクランブル

### メインディッシュ

#### VEGETARIAN VEGAN MENU

ブロッコリーと厚揚げのタイ風レッドカレー

または

#### VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

新玉ねぎとソラマメのドリア カルダモン風味のペルシャード

### ブレッド

フォカッチャ クッペ

### デザート

ヴィーガンイチゴムース

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

Small Turnip Confit in Olive Oil  
with Chrysanthemum Flowers and White Sesame Seeds  
Herb Tabbouleh with Rapeseed Blossoms and Quinoa

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

### Hors-d'œuvre

Grilled Asparagus with Green Pea Guacamole  
Pistachio Dukkah with Tofu and Lemon Crumble

### Main Dish

#### VEGETARIAN VEGAN MENU

Broccoli and Thick Fried Tofu Thai-Style Red Curry

or

#### VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Spring Onion and Broad Bean Doria with Cardamom-Flavored Persillade

### Bread

Foccacia, Coupé Bread

### Dessert

Vegan Strawberry Mousse

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.*