



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
豆腐カンスのピスタチオジェノベーゼ
パプリカとココナッツのムース

※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
夏野菜のパスタサラダ 紫蘇マヨネーズソース

メインディッシュ
VEGETARIAN VEGAN MENU
ズッキーニとブロッコリーのグリーンカレードリア
または
VEGETARIAN LACTO-OVO MENU
焼きナスとトウモロコシのチポトレチーズの焼きカレー

フレッド
フォカッチャ クッペ

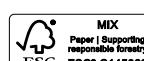
デザート
マンゴータルト

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。

FY25B





VEGETARIAN VEGAN MENU

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



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

Amuse Bouche

Tofu Kansu with Pistachio Genovese

Paprika and Coconut Mousse

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

Hors-d'œuvre

Summer Vegetable Pasta Salad with Shiso Mayonnaise Sauce

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Green Curry Doria with Zucchini and Broccoli

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Baked Curry with Grilled Eggplant, Corn, and Chipotle Cheese

Bread

Foccacia, Coupé Bread

Dessert

Mango 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.

FY25B

