



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
小さな蕪のオリーブオイルコンフィ 菊の花と白ごま
グリーンピースのミニタルト
菜の花とキヌアのハーブタブレ

アペタイザー
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

スープ
蕪と新玉ねぎのポタージュ 自家製カレーオイル

メインディッシュ
VEGETARIAN VEGAN MENU
プロッコリーと厚揚げのタイ風レッドカレー
野菜のラザニア仕立て
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
野菜のラザニア仕立て

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。

FY25A





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
- Sweet Pea Mini Tart
- Herb Tabbouleh with Rapeseed Blossoms and Quinoa

Hors-d'œuvre

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

Soup

- Turnip and Spring Onion Potage with Homemade Curry Oil

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

- Broccoli and Thick Fried Tofu Thai-Style Red Curry
- Vegetable Lasagna Style

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

- Spring Onion and Broad Bean Doria with Cardamom-Flavored Persillade
- Vegetable Lasagna Style

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.