



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

キュウリのシリシリとメロンソース
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

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

スープ

トウモロコシとココナッツのポタージュ チリオイル風味

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
グリルした夏野菜のラザニア 二年熟成のメークインピュレ

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
グリルした夏野菜のラザニア 二年熟成のメークインピュレ

ブレッド

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。

FY25B





VEGETARIAN VEGAN MENU

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



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

Amuse Bouche

Cucumber Salad

Tofu Kansu with Pistachio Genovese

Paprika and Coconut Mousse

Hors-d'œuvre

Summer Vegetable Pasta Salad with Shiso Mayonnaise Sauce

Soup

Corn and Coconut Potage with Chili Oil Flavor

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Green Curry Doria with Zucchini and Broccoli

Grilled Summer Vegetable Lasagna with Two-Year-Aged May Queen Potato Purée

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Baked Curry with Grilled Eggplant, Corn, and Chipotle Cheese

Grilled Summer Vegetable Lasagna with Two-Year-Aged May Queen Potato Purée

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

