

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 レンズ豆の粒マスタードサラダ 蕪のパンナコッタと菊の花

※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 かぼちゃとニンジンのスパイスロースト フムスとプチトマトのロースト

メインディッシュ VEGETARIAN VEGAN MENU キノコとベジミートのハンバーグ デミグラスとオリーブオイルマッシュポテト または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU 焼きトレビスとスカモルツァチーズの赤ワイン風味のグラタンリゾット

ブレッド フォカッチャ クッペ

デザート タルトタタン

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

Lentil Salad with Mustard

Turnip Panna Cotta with Chrysanthemum Flower

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

Hors-d'œuvre

Spice-Roasted Pumpkin and Carrots with Hummus and Roasted Cherry Tomatoes

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Mushroom and Veggie Meat Hamburger
with Demi-Glace and Olive Oil Mashed Potatoes

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Gratin Risotto with Grilled Radicchio and Scamorza Cheese in Red Wine Flavor

Bread

Focaccia, Coupé Bread

Dessert

Tarte Tatin

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.