

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

茄子とキノア トラパニソース

蕪のオリーブオイルコンフィ 茗荷と金柑のコンフィ

※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

カリフラワーとお米のプリン 季節野菜のサラダ添え

メインディッシュ

VEGETARIAN VEGAN MENU

スパイス風味の豆腐ケバブ 中東風ラタトゥイユ添え

または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

サツマイモのニョッキ ダルチーズカレーソース

ブレッド

フォカッチャ クッペ

デザート

チョコレートケーキとキャラメルタルト

※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

Eggplant and Quinoa with Trapanese Sauce

Turnip Confit in Olive Oil with Myoga and Kumquat Confit

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

Hors-d'œuvre

Cauliflower and Rice Pudding with Seasonal Vegetable Salad

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Spiced Tofu Kebab with Middle Eastern Ratatouille

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Sweet Potato Gnocchi with Dal Cheese Curry Sauce

Bread

Focaccia, Coupé Bread

Dessert

Chocolate Cake and Caramel Tart

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.