

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

夏野菜のラタトゥイユ
桃のピーツピクルス

※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

アパタイザー

トウモロコシのムース サラダ仕立て グリーンカレードレッシング

メインディッシュ

VEGETARIAN VEGAN MENU

厚揚げとヴィーガンチキンのスパイスカレー

または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

ズッキーニとハーブのグラタン・ドリア

ブレッド

フォカッチャ クッペ

デザート

ライムタルト

※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

Summer Vegetable Ratatouille
Marinated Peach Pickles with Beets

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

Hors-d'œuvre

Sweet Corn Mousse Salad with Green Curry Dressing

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU
Spicy Curry with Deep-Fried Tofu and Vegan Chicken

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU
Zucchini and Herb Rice Gratin

Bread

Focaccia, Coupé Bread

Dessert

Lime 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.