



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

レンズ豆の粒マスタードサラダ
ローストキノコとカシュークリーム
蕪のパンナコッタと菊の花

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

スープ

栗とバニラの甘酸っぱいポタージュ

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
米茄子のカレー風味のシュニッツェル ヴィーガンヨーグルトとアリッサ

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
米茄子のカレー風味のシュニッツェル ヴィーガンヨーグルトとアリッサ

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。

FY25C





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

Roasted Mushrooms with Cashew Cream

Turnip Panna Cotta with Chrysanthemum Flower

Hors-d'œuvre

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

Soup

Sweet and Sour Potage with Chestnut and Vanilla

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Mushroom and Veggie Meat Hamburger

with Demi-Glace and Olive Oil Mashed Potatoes

Curry-Flavored Eggplant Schnitzel with Vegan Yogurt and Harissa

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

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

Curry-Flavored Eggplant Schnitzel with Vegan Yogurt and Harissa

Bread

Foccacia, 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.