



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

茄子とキヌア トラパニソース

人参のルーロとオレンジチリジャム 人参の葉っぱのフリット

蕪のオリーブオイルコンフィ 茄荷と金柑のコンフィ

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

スープ

人参と生姜、ココナッツのポタージュ

メインディッシュ

VEGETARIAN VEGAN MENU

スパイス風味の豆腐ケバブ 中東風ラタトウイユ添え
ほうれん草のクリームパイ

または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

サツマイモのニヨッキ ダルチーズカレーソース
ほうれん草のクリームパイ

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のタルト

※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。

機内食の製造には充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。

FY25D





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

Carrot Roulade with Orange Chili Jam and Fried Carrot Leaf

Turnip Confit in Olive Oil with Myoga and Kumquat Confit

Hors-d'œuvre

Cauliflower and Rice Pudding with Seasonal Vegetable Salad

Soup

Carrot, Ginger, and Coconut Potage

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Spiced Tofu Kebab with Middle Eastern Ratatouille

Spinach Cream Pie

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Sweet Potato Gnocchi with Dal Cheese Curry Sauce

Spinach Cream Pie

Bread

Foccacia, 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.

FY25D

