



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

イチゴ、プチトマト、パールオニオンのピクルス
にんじんのスパイスロースト
春キャベツのタブレ

アペタイザー

アスパラガスと新じゃがのサラダ仕立て
ハーブ香る豆乳マヨネーズ

スープ

スウィートピースープ ココナッツとミント

メインディッシュ

VEGETARIAN VEGAN MENU

マッシュルームと白いんげん豆のロールキャベツ
ひよこ豆のファラフェル グリーンアリッサタヒニソース
または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

新玉ねぎとオレキエッテのチーズグラタン
ひよこ豆のファラフェル グリーンアリッサタヒニソース

ブレッド

フォカッチャ クッペ

デザート

ヴィーガンチーズケーキ ベリーソース

※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

Pickled Strawberry, Cherry Tomato & Pearl Onion
Spice Roasted Carrots
Spring Cabbage Taboulé

Hors-d'œuvre

Asparagus & New Potato Salad
Herbed Soy Milk Mayonnaise

Soup

Sweet Pea Soup with Coconut & Mint

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Stuffed Cabbage Rolls with Mushrooms & White Kidney Beans
Chickpea Falafel with Green Harissa Tahini Sauce

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Cheese Gratin with Seasonal Onion & Orecchiette
Chickpea Falafel with Green Harissa Tahini Sauce

Bread

Foccacia, Coupé Bread

Dessert

Vegan Cheese Cake with Berry Sauce

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.