



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
夏野菜のラタトゥイユ
ミニトマトのファルシ
桃のビーツピクルス

アペタイザー

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

スープ

モロッカントマトスープ ローストアーモンドとイタリアンパセリ

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
バーベキュー豆腐ステーキ

または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

ズッキーニとハーブのグラタン・ドリア
バーベキュー豆腐ステーキ

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。

FY26B





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
Mini Tomatoes Farcies
Marinated Peach Pickles with Beets

Hors-d'œuvre

Sweet Corn Mousse Salad with Green Curry Dressing

Soup

Moroccan Tomato Soup with Roasted Almonds and Italian Parsley

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Spicy Curry with Deep-Fried Tofu and Vegan Chicken
Barbecue Tofu Steak

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Zucchini and Herb Rice Gratin
Barbecue Tofu Steak

Bread

Foccacia, 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.

FY26B

