



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

ヴィーガンブラータとパプリカのペペロナータ
焼きナスとバジルのプレッセ
マッシュルームとアーモンドミルクのムース

アペタイザー

根セロリとシイタケのタルト仕立て もち玄米サラダ

スープ

さつまいもとスパイスのポタージュ

メインディッシュ

VEGETARIAN VEGAN MENU

マカロニ・トリュフグラタン
大根ピカタ ヴィーガンデミグラスソース

または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

ラクレットと熟成ジャガイモ、カリフラワーのドリア
大根ピカタ ヴィーガンデミグラスソース

ブレッド

フォカッチャ クッペ

デザート

モンブラン チョコレートメレンゲ

※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

Vegan Burrata Cheese and Peperonata of Paprika
Pressed Grilled Eggplant and Basil
Mushroom Mousse with Almond Milk

Hors-d'œuvre

Celery Roots and Shiitake Mushroom Tart with Glutinous Brown Rice Salad

Soup

Spicy Sweet Potato Potage

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Macaroni and Truffle au Gratin
Radishes Piccata with Vegan Demi-Glace Sauce

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Raclette, Aged Potatoes, and Cauliflower au Gratin Rice
Radishes Piccata with Vegan Demi-Glace Sauce

Bread

Focaccia, Coupé Bread

Dessert

Mont Blanc with Chocolate Meringue

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.