

和 食

東京銀座“蓮 三四七”店主三科純氏監修による献立です。



夏の前菜盛り合わせ

冷やしとまと
サーモンおかき揚梅のせ
鴨団子
枝豆真丈
ズッキーニ醍醐焼

蟹海苔酢
茗荷
モロヘイヤ

煮込^{あわび}鮑
冬瓜
青柚子
銀鮓

和牛しゃぶ
おくら
二色パプリカ
胡麻たれ
黒七味

蛸柔らか煮
加茂茄子
生姜
醤油鮓

台の物

鱧^{はも}と蓮根揚げ みぞれ掛け 隠元

蓮のメカレー

鶏塩麴蒸し 赤味噌 万願寺唐辛子

(313 キロカロリー)

ご飯

味噌汁

あおさ海苔 葱

香の物

白柴漬 胡瓜 昆布煮

甘 味

桃の寒天寄せ ココナッツミルク

洋 食



東京西麻布「レフェルヴェソンス」生江史伸シェフ監修によるメニューです。

オードブル

キスのマリネとマンゴービネグレット キャビア添え

メインディッシュ

2種類ご用意しております どちらかお選びください

牛フィレ肉のステーキ ポワヴラードソース
夏野菜のグリル

(380 キロカロリー)

又は

スズキのセモリナ粉ムニエル 毛蟹のブルブランソース
夏野菜のソテー

(388 キロカロリー)

メゾンカイザー特製ブレッド

プチカンパーニュ

あおさのチャバタ

デザート

パッションフルーツと黒胡麻のチョコレートケーキ

アラカルトメニュー

ご希望のタイミングでお申し付けください。個人用画面でもご注文いただけます。
到着の1時間半前までにラストオーダーに伺います。

🍴マークのメニューは、コースサービスの際にもご注文いただけます。

サラダ

🍴ベジシートの春巻き風サラダと豆腐・キノアのサラダ

*くるみを使用しております。

*お野菜を中心としたメニューです。

サンドイッチ

三元豚のカツサンド

ビーフパストラミサンド

軽いお食事

JALオリジナルフライドチキン “JALチキ・ライト(ささみ)”

🍴おすすめの一品 しらす明太子丼

焦がしガーリック香るトマトソースのショートパスタ

*動物性原料は使用しておりません。

ビーフカレー

*ミニサラダ（柚子しょうゆドレッシング）もご用意しております。

JALオリジナル ヌードル

JAL特製『ソラノイロ』ゆず香る中華そば

チーズセレクション

🍴各種チーズの盛り合わせ 〜ワインと共に〜

リフレッシュメント

🍴フレッシュフルーツ

🍴ハーゲンダッツ アイスクリーム

バニラ

苺のブランマンジェ

アラカルトメニュー

ご希望のタイミングでお申し付けください。個人用画面でもご注文いただけます。
到着の1時間半前までにラストオーダーに伺います。
🍴マークのメニューは、コースサービスの際にもご注文いただけます。

🍴 -和食-

台の物

国産うなぎ蒲焼き 山椒
出汁巻き玉子

小鉢

水菜のしらすおろし和え

ご飯

お椀

味噌汁(長葱)

🍴 -洋食-

メインディッシュ

オムレツ 蟹クリームトマトソース
タンドリーチキン

パストラミビーフとアーモンドのサラダ フレンチドレッシング

フレッシュフルーツ

メゾンカイザー特製ブレッド

プチカンパーニュ
あおさのチャバタ

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。※JAL Webサイト www.jal.co.jp
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。
調製時に注意して取り除いておりますが、魚介類には取り切れない小骨や鱗、殻がついている場合がございます。

WASHOKU (Japanese Cuisine)

*The menu is created by chef MISHINA Jun of "REN MISHINA"
Ginza, Tokyo.*



Assorted Appetizers

~Selection of seasonal colourful delicacies~

Tomato with Dashi Gelée
Deep-fried Salmon
Topped with Pickled Plum Paste
Duck Meatball
Edamame Fish Dumpling
Zucchini Grilled with Cheese

Crab with
Vinegared
Seaweed Sauce
with Molokhia &
Ginger Shoot

Simmered Abalone
& Wax Gourd with
Dashi Sauce &
a hint of Yuzu

Wagyu Shabu-shabu
& Bell Peppers with
White Sesame Sauce
& Roasted
Shichimi Pepper

Slow-simmered
Octopus &
Eggplant with
Grated Ginger

Main Dish

~Selection of accompaniments for Steamed Rice~

Deep-fried Pike Eel & Lotus Root with Grated White Radish Sauce
Topped with String Bean

Ren's Special Curry

Steamed Shio Koji-marinated Chicken with Red Miso & Manganji Pepper

(313 kcal.)

Steamed Rice

Miso Soup

Miso Soup with Aosa Seaweed & White Leeks

Pickles

Simmered Kelp with Sansho Peppercorns &
Two Kinds of Cucumber Pickles

Dessert

Peach Compote in Agar Jelly Topped with Coconut Milk

*We apologize if occasionally your choice is not available.
Please note that ingredients and producing areas are subject to change due to bad weather or other reasons.*

INTERNATIONAL CUISINE

*The menu is created by chef NAMAЕ Shinobu of "L'Effervescence"
Nishiazabu, Tokyo.*



Hors-d'œuvre

Marinated Sand Borer with Mango Vinaigrette & Caviar

Main Dish Choice

Beef Fillet Steak with Poivrade Sauce
Grilled Summer Vegetables

(380 kcal.)

or

Semolina Crusted Sea Bass Meunière with Horsehair Crab Beurre Blanc
Sautéed Summer Vegetables

(388 kcal.)

Special Breads from MAISON KAYSER

Petit Pain de Campagne

Aosa Seaweed Ciabatta

Dessert

Passion Fruit & Black Sesame Chocolate Cake

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. *JAL's Website "www.jal.co.jp"
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.
Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.*

A LA CARTE

Please order A LA CARTE menus at any time.

Your orders can also be placed through your personal screen.

We will take last orders at least 1 hour and 30 minutes before arrival.

The menus marked with 🍴 will be available also during the Course meal service.

Salad

🍴 Vegetable Sheet Rolls ~Marinated Salad & Tofu Quinoa Salad~

**The dish contains walnuts.*

**Recommendation for light vegetarian*

Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Beef Pastrami Sandwich

Light Meal

JAL Original Fried Chicken Tenderloin

🍴 JAL's Recommendation Whitebait & Spicy Cod Roe Rice Bowl

Short Pasta with Roasted Garlic Tomato Sauce

**Animal-derived ingredients are not used.*

Beef Curry

**Mini Salad (Yuzu Soy Dressing) is also available.*

JAL Original Noodle

JAL's Special Yuzu-Flavored Chinese Noodles, "Chuka-Soba Soranoiro-style"

Cheese Selection

🍴 Assorted Cheese

Refreshment

🍴 Fresh Fruits

🍴 Häagen-Dazs Ice Cream

Vanilla

Strawberry Blancmange

We apologize if occasionally your choice is not available.

Please note that ingredients and producing areas are subject to change due to bad weather or other reasons.

A LA CARTE

Please order A LA CARTE menus at any time.

Your orders can also be placed through your personal screen.

We will take last orders at least 1 hour and 30 minutes before arrival.

The menus marked with  will be available also during the Course meal service.

WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

Main Dish

Grilled Japanese Eel with Sansho Pepper Powder

Japanese Omelette

Side Dish

Potherb Mustard with Whitebait & Grated Radish

Steamed Rice

Soup

Miso Soup with White Leeks

International Plate

Main Dish

Omelette with Crab Tomato Cream Sauce

Tandoori Chicken

Fresh Salad with Beef Pastrami & Almonds, French Dressing

Fresh Fruits

Special Breads from MAISON KAYSER

Petit Pain de Campagne

Aosa Seaweed Ciabatta

*Passengers can reserve Minimal Allergen Meal in advance. *JAL's Website "www.jal.co.jp"*

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.

Please note that fish bones and shells may not be fully removed from your meals.