

和 食

小皿 五彩

鰻のけんちん焼き

サーモン葱巻焼き

白身魚の
胡麻醤油焼き
とうもろこし餡

ずわい蟹、キャビア
土佐酢ジュレ

無花果、マスカット
ベリーの胡麻酢掛け

お 椀

湯葉真丈の吸い物

強 肴

白身魚の薄造り ジャが芋ゼリーと梅肉ゼリー寄せ

預け鉢

ロブスター ニ色ジュレと叩きオクラ添え

台の物

鱸の胡麻油焼き
海老葛打ち、鮑、胡麻豆腐

飯 物

大豆ご飯
又は
白ご飯

お米は新潟県南魚沼産コシヒカリを使用し、機内で炊き立てをご用意しております。



留め椀

味噌汁

香の物

甘 味

加賀藩御用菓子司 森八 ～くずきり、^{まどか}圓抹茶味、五郎島小町～

ご希望に添えない場合もございますので、ご了承ください。
天候不良等の理由により、食材や産地が変更になる可能性があります。

洋食

アミューズ・ブーシュ

シーフードガスパチョムース

仔牛フィレ肉のロースト トリュフヴィネグレット

アベタイザー(お選び下さい)

キャビア	フォアグラのテリーヌ 鰻と茄子のミルフィユ	水牛のモッツアレラと スモークサーモン グレープフルーツの サラダアベタイザー エクストラヴァージン オリーブオイルを掛けて
------	--------------------------	---

メインディッシュ(お選び下さい)

レンジャーズバレー オーストラリア産 Wagyu Crossビーフ ステーキ トリュフヴィネグレット ポロ葱のプディング添え	仔牛肉のカツレツ モロッコ風 白豆のトマトラゲーと 共に	鱸のフィレ アーモンドミルク ソース
---	---------------------------------------	--------------------------

パン

デザート

ザッハトルテ コーヒー豆添えとマカダミアアイスクリーム

アラカルトメニュー

空のお取り寄せ

鮭とイクラのはらこ飯

お酒のお供に

たこわさび

ごはんもの

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES

東京香味カレーライス “シーフードカレー”

軽いお食事

ニョッキのシーフードグリル添え ロブスターソース

パストラミチーズサンドと
チキンシーザーロールサンド

トマトのクリーミースープ

キャビンアテンダントの気まぐれサラダ

麺類

JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン

～肉類を使用しない、うまみのあるとんこつ風味のヘルシーラーメンです～

わかめうどん

チーズセレクション

各種チーズの取り合わせ ～ワインと共に～

リフレッシュメント

季節のフルーツ盛り合わせ

ショコラ

和 食

台の物

白身魚の幽庵焼き
玉子焼き、蒲鉾

小鉢

ほうれん草の胡麻和え

ご飯

味噌汁

香の物

洋 食

メインディッシュ

ポークボロネーゼのフェットチーネ

パン

フルーツ

J A P A N E S E

Kozara



Owan

Japanese Clear Soup with "Yuba" Cake

Shiizakana

Snapper "Sashimi" Style with Potato Jelly & Pickled Plum Jelly

Azukebachi

Lobster with Two Color Jelly & Chopped Okra

Dainomono

Sesame Oil Grilled Sea-bass
Poached Prawn, Abalone & Sesame Tofu

Hanmono

Rice with Soy Bean, Seaweed Harinori
or
Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed Koshihikari rice.



Tomewan

Miso Soup

Japanese Pickles

Kanmi

MORIHACHI ~Kudzukiri, Madoka Matcha Flavor & Gorojima Komachi~

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.

WESTERN

Amuse Bouche

Seafood Gazpacho Mousse

Roasted Veal Tenderloin with Truffle Vinaigrette

Hors-d'œuvre (Choice)

Caviar	Foie Gras Terrine Eel & Eggplant Mille-feuille	Salad Appetizer with Buffalo Mozzarella, Smoked Salmon & Grapefruit, Extra Virgin Olive Oil
--------	--	---

Main Dish (Choice)

Rangers Valley Australian Wagyu Cross Beef Steak with Truffle Vinaigrette Leek Pudding	Stuffed Veal Cutlet with Moroccan White Bean Tomato Ragout	Sea-bass Fillet with Almond Milk Sauce
---	---	--

Bread

Dessert

Sacher Cake with Coffee Bean & Macadamia Ice Cream

A LA CARTE

Order in the Sky

Salmon & Salmon Roe on Steamed Rice

Snack

Wasabi Flavored Octopus

Japanese A La Carte

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES
Japanese Seafood Curry with Steamed Rice

Light Meal

Gnocchi with Seared Seafood, Lobster Sauce

Pastrami Cheese Sandwich
Pinwheel Chicken Caesar Roll Sandwich

Creamy Tomato Soup

Fresh Salad

Noodles

JAL Original Healthy Ramen Noodles from Kyusyu "Kyushu Jangara"

~Healthy ramen noodles of vegetable origin in pursuit of good taste (UMAMI!)
even without using meat~

*UMAMI=fifth category of taste, corresponding to the flavor of glutamates

Japanese Hot "Udon" Noodles with Seaweed

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Chocolate

JAPANESE

Dainomono

Grilled Snapper "Yuan" Style
Egg Cake / Fish Cake

Kobachi

Spinach dressed with Sesame

Steamed Rice

Miso Soup

Pickles

WESTERN

Main Dish

Fettuccine with Pork Bolognese

Bread

Fresh Fruits