

和 食

小皿 五彩

鯛の桜香焼き
うすい餡

穴子の茄子巻き

竹の子土佐煮

マッシュルームと
アスパラの白和え

蒸し床節と雲丹

お 椀

海老真丈の吸い物

強 肴

菜種玉子ゼリー寄せ、焼目烏賊の芋寿司
牛たんワイン醤油漬け、黄身長芋、三色串打ち

向 付

スモークサーモンと平目のおろし和え

台の物

鱸の油焼き 梅醤油添え

飯 物

鶏 井
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

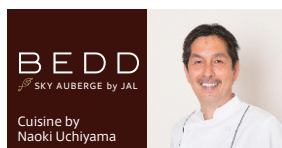
香の物

甘 味

加賀藩御用菓子司 森八 ～葛あんみつと圓^{まどか}柚子味～

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

ホワイトアスパラガスのヴェルデーと
リードヴォー
バルサミコ酢掛け

鮪のスマーク
山葵マヨネーズ添え



アベタイザー (お選び下さい)

キャビア

ラムソーセージと
春野菜の
ポトフ仕立て

ゴートチーズ、
茄子のローストと
ピーマンのテリーヌ
メープルヴィネグレット
添え

メインディッシュ (お選び下さい)

USプライムビーフ
フィレ肉のステーキ
チミチュリソース

シャラン産鴨胸肉の
ロースト
茄子のピュレと
アメリカンチェリー
ソース

鱸のフィレ
黒トリュフ添え
アーティチョーク
パルメザンソース

パ ン

デザート

カプチーノムース ストロベリーソース添え

アラカルトメニュー

お酒のお供に

珍味

雲丹酒盗

烏賊沖漬け

黄身鮭

串焼き盛り合わせ

ごはんもの

鰯とサーモンの押し寿司

鮪山掛け丼

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES

東京香味カレーライス “シーフードカレー”

香の物

軽いお食事

黒トリュフのリゾットケーキとビーフコンソメ

サーモンBLTサンドイッチ

ジンジャーキャロットスープ

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

各種アルティザン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

アイスクリーム

ショコラ

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。

和 食

台の物

銀鱈西京焼き

小鉢

蟹酢

ご飯

味噌汁

香の物

洋 食

メインディッシュ

リコッタチーズトルテリーニ ポロ葱のソース

パン

ラズベリーパンナコッタ

J A P A N E S E

Kozara

Grilled Sea-bream
"Sakura" Flavor with
Green Pea Sauce

Conger Eel &
Eggplant Roll

Simmered
Bamboo Shoots
with
Dried Bonito Flakes

Mushroom &
Asparagus
dressed with
Tofu Sauce

Steamed
Japanese Abalone
with Sea Urchin

Owan

Japanese Clear Soup with Shrimp Mousse

Shiizakana

Scrambled Egg Jelly / Grilled Squid & Mashed Potato "Sushi" Style
Beef Tongue marinated with Wine & Soy Sauce
Egg Yolk Coated Yam / Tri-color Skewer

Mukozuke

Smoked Salmon & Fluke dressed with Grated Radish

Dainomono

Oil-grilled Sea-bass with Pickled Plum Soy Sauce

Hanmono

Chicken Bowl
or
Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed Koshihikari rice.



Tomewan

Miso Soup

Japanese Pickles

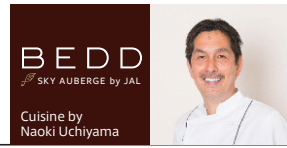
Sweets

MORIHACHI ~Kudzu Anmitsu & Madoka "Yuzu" Flavor~

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

White Asparagus Velouté with Sweetbread, Balsamic Vinegar

Smoked Tuna with Wasabi Mayonnaise



Hors-d'œuvre (Choice)

Caviar	Pot-au-Feu of Lamb Sausage & Spring Vegetables	Terrine of Goat Cheese, Roasted Eggplant & Bell Pepper with Maple Vinaigrette
--------	--	---

Main Dish (Choice)

US Prime Beef Fillet with Chimichurri Sauce	Roasted Challandais Duck Breast with Eggplant Purée & American Cherry Sauce	Sea-bass with Black Truffle, Artichoke Parmesan Sauce
---	---	---

Bread

Dessert

Cappuccino Mousse with Strawberry Sauce

A LA CARTE

Snack

Japanese Delicacies

Salted Sea Urchin

Soy Sauce Marinated Squid

Salmon dressed with Egg Yolk

Assorted Japanese Brochettes

Japanese A La Carte

Vinegared Mackerel & Salmon Pressed Sushi

Tuna "Sashimi" & Grated Yam Bowl

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES

Japanese Seafood Curry with Steamed Rice

Japanese Pickles

Light Meal

Black Truffle Risotto Cake with Beef Consommé

Salmon BLT Sandwich

Ginger Carrot 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 Artisan Cheese

Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Ice Cream

Chocolate

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.

JAPANESE

Dainomono

Grilled Black Cod "Saikyo Miso" Flavor

Kobachi

Vinegared Crabmeat

Steamed Rice

Miso Soup

Japanese Pickles

WESTERN

Main Dish

Ricotta Cheese Tortellini with Leek Sauce

Bread

Raspberry Panna Cotta