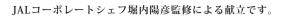
# 和 食





離陸後のお食事サービスでは、和食または洋食のコースからお好みのお食事をお選びください。 コースのお食事に代えて |◎|マークのアラカルトメニューもご注文いただけます。 和食、洋食コースのお食事は、到着 3 時間前までご注文いただけます。

## お智力ではん

くらげ胡麻酢和え

蒸し鶏 アスパラのお浸し

鶏の竹の子真丈

里芋 人参梅煮 隠元 賑わい旬菜とスモークサーモン 焼き帆立、焼き竹の子 りんご醤油

台の物

牛肉生姜焼き 銀鱈煮付 牛蒡と法蓮草

ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

味噌汁

香の物

甘味

マスカルポーネヨーグルトムース

緑茶

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

JALコーポレートシェフ内山直樹監修による献立です。



離陸後のお食事サービスでは、和食または洋食のコースからお好みのお食事をお選びください。 コースのお食事に代えて♥◎|マークのアラカルトメニューもご注文いただけます。 和食、洋食コースのお食事は、到着3時間前までご注文いただけます。

> オードブル 繋る 鮪の炙り ロースト野菜のサラダ シェルパスタと蟹のサラダ バジルグリーンカレードレッシング

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

USDAプライムビーフテンダーロインステーキ モリーユ茸グレービーソース ポテトグラタンのグリル、野菜のグリル

又は

チリアンシーバス スイートコーントリュフバーニャカウダソース サフランマッシュポテト、野菜のグリル

ブレッド

デザート マスカルポーネヨーグルトムース

コーヒー 紅茶

## アラカルトメニュー

離陸後のお食事サービス終了後、到着の1時間30分前まで承ります。 ◎○|マークのメニューは、コースのお食事に代えてご注文いただくことも可能です。

#### A350就航記念特別メニュー

||○|| "Hideki Matsui" カレー (ビーフ)

~このカレーはヤンキースでもプレイされた松井秀喜さんのお母さまが作るカレーを再現したものです~ A350限定メニューです。

スープ

Soup Stock Tokyo 8種の野菜のトマトスープ

> サンドイッチ ポークカツサンド

> > 軽いお食事

『◎』野菜のラザニア ~お野菜を中心としたメニューです~

国産ジャガイモと玉ねぎを使った野菜カレー ミニサラダ付きもご用意しております。

JALオリジナル ヌードル

JAL特製『九州じゃんがら』とんこつ風味噌ラーメン \*動物性原料は使用しておりません。

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 抹茶プリン

||○|| フレッシュフルーツ

||◎|| アイスクリーム

## アラカルトメニュー

離陸後のお食事サービス終了後、到着の1時間30分前まで承ります。 |◎| マークのメニューは、コースのお食事に代えてご注文いただくことも可能です。

## ||○|| -フミコの和食-

パリ、ニューヨークを拠点に活躍する食プロデューサー、 狐野扶実子さん監修による献立です。



台の物

真鯛と胡麻だれ、クレソン

小鉢

ロブスターの茶碗蒸し

ご飯

日本産コシヒカリをご用意しております。

味噌汁

香の物

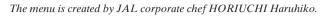
||○|| -洋食-

メインディッシュ

チキンティッカとカリフラワー ターメリックライス添え

ヨーグルト ラズベリーソース

## WASHOKU (Japanese Cuisine)





Please choose either a WASHOKU or INTERNATIONAL CUISINE during the inflight meal service after takeoff. A LA CARTE menus marked with <sup>®</sup> are also available as your choice. You can order the WASHOKU or INTERNATIONAL CUISINE up to 3 hours before arrival.

# Irodori Gozen ∼Selection of seasonal colorful delicacies∼

Jellyfish with	Steamed Chicken	Chicken &
Sesame Vinegar	Simmered Asparagus	Bamboo Shoot Cake
Taro	Assorted Seasonal Vegetables with	
Simmered Carrot	Smoked Salmon, Grilled Scallop,	
Green Beans	Grilled Bamboo Shoots & Apple Soy Sauce	

#### Dainomono

Grilled Ginger Beef Simmered Black Cod Burdock & Spinach

#### Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

Miso Soup

Japanese Pickles

#### Kanmi

Mascarpone Yogurt Mousse

Green Tea

## INTERNATIONAL CUISINE

The menu is created by JAL corporate chef UCHIYAMA Naoki.



Please choose either a WASHOKU or INTERNATIONAL CUISINE during the meal service after takeoff.

A LA CARTE menus marked with ∜ are also available as your choice.

You can order the WASHOKU or INTERNATIONAL CUISINE up to 3 hours before arrival.

### Hors-d'œuvre

Seared Tuna
Roasted Vegetable Salad
Shell Pasta & Crab Salad
Basil Green Curry Dressing

#### Main Dish Choice

USDA Prime Beef Tenderloin Morel Mushroom Gravy Sauce Grilled Potato Gratin, Grilled Vegetables

or

Chilean Sea Bass Sweet Corn Truffle Bagna Càuda Sauce Saffron Mashed Potatoes, Grilled Vegetables

**Assorted Gourmet Breads** 

Dessert

Mascarpone Yogurt Mousse

Coffee Tea

## A LA CARTE

A LA CARTE menus are available for order from the end of the inflight meal service after takeoff and until 1 hour and 30 minutes prior to arrival.

As your choice, you can also order from A LA CARTE menus marked with of the inflight meal service after takeoff.

## A350 launching commemorative special menu

¶©∥ "Hideki Matsui" Curry (Beef)

~We recreated the curry recipe from former New York Yankees player Hideki Matsui's mother~ exclusive for A<sub>35</sub>0

### Soup

Soup Stock Tokyo
Tomato Soup with 8 Varieties of Vegetables

#### Sandwich

Pork Cutlet Sandwich

#### Light Meal

Vegetable Lasagna ∼Recommendation for light vegetarian∼

Vegetable Curry with Japanese Potatoes & Onions Curry & Mini Salad Combination is also available.

#### JAL Original Noodle

JAL's Special Tonkotsu-flavored Miso Ramen Noodle, "Kyushu Jangara-style" \*Animal-derived ingredients are not used.

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Matcha Tea Pudding

Fresh Fruits

Cream

## A LA CARTE

A LA CARTE menus are available for order from the end of the inflight meal service after takeoff and until 1 hour and 30 minutes prior to arrival.

As your choice, you can also order from A LA CARTE menus marked with of the inflight meal service after takeoff.

# FUMIKO's WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

The menu is created by food producer and chef, Ms. KONO Fumiko, known for her success in Paris and New York.



#### Dainomono

Sea Bream with Sesame Sauce & Watercress

#### Kobachi

Steamed Savory Egg Custard with Lobster

#### Steamed Rice

We are pleased to offer Japanese Koshihikari rice.

Miso Soup

Japanese Pickles

International Plate

Main Dish

Chicken Tikka & Cauliflower with Turmeric Rice

Yogurt with Raspberry Sauce