

和食

JALコーポレートシェフ堀内陽彦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。

いろいろござん 彩御膳

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

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

まぐろ
鮭の炙り

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

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。
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。

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 ノードル

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

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。
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。

ご搭乗便でのご提供内容は都合により予告なく変更になる場合がございます。
Please note that menus are subject to change without notice, due to availability of ingredients.

WASHOKU (Japanese Cuisine)

The menu is created by JAL corporate chef HORIUCHI Haruhiko.



Please choose either a WASHOKU or INTERNATIONAL CUISINE during the inflight 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.

Irodori Gozen

~Selection of seasonal colorful delicacies~

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

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 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 ㉞ 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

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.

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

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  during 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 A350*

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

 Ice 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  during 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

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