

VEGETARIAN VEGAN MENU

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



東京西麻布「No Code」米澤文雄シェフ監修による献立です。

アミューズ・ブーシュ

ごぼうと人参の粒マスタードサラダ
ゆり根と甘酒のモンブラン仕立て

※提供路線：北米(バンクーバー、ハワイ、グアム線を除く)、ヨーロッパ、シドニー、ドーハ線

アペタイザー

季節野菜のエチューベ お米と柚子胡椒のコンディメント

メインディッシュ

VEGETARIAN VEGAN MENU

マッシュルームストロガノフ ペンネッテと共に

または

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

ポルタベロマッシュルームのグリユイエール トマトグラタン

ブレッド

フォカッチャ クッペ

デザート

アップルクレームブリュレ

コーヒー 紅茶

※VEGETARIAN VEGAN MENUには肉、魚、卵、乳製品など動物由来の食品は使用されておりません。

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。

VEGETARIAN VEGAN MENU

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU



The menu is created by Chef YONEZAWA Fumio of "No Code" Nishi-Azabu, Tokyo.

Amuse Bouche

Burdock Root and Carrot Grainy Mustard Salad
Lily Root and Sweet Sake Mont Blanc-Style

**Available on North America (except Vancouver, Hawaii, Guam), Europe, Sydney, Doha Route*

Hors-d'œuvre

Seasonal Vegetable Étuvée Rice and Yuzu Pepper Condiment

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Mushroom Stroganoff with Penne Pasta

or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Gruyère Tomato Gratin with Portobello Mushroom

Bread

Focaccia, Coupé Bread

Dessert

Apple Crème Brûlée

Coffee Tea

Note: VEGETARIAN VEGAN MENU is made without animal-derived foods, including meat, fish, eggs and dairy products.

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.