



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
里芋のフリット 紫蘇のサルサヴェルデと柚子
ゆり根と甘酒のモンブラン仕立て

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

スープ

大根と白ごま もち麦のポタージュ クミンとレモンの香り

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
根セロリのステーキ ワイルドライスとドライトマトのコンディメント

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
根セロリのステーキ ワイルドライスとドライトマトのコンディメント

ブレッド

フォカッチャ クッペ

デザート

アップルクリームブリュレ

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。

FY24D





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
Taro Fritters with Perilla Salsa Verde and Yuzu
Lily Root and Sweet Sake Mont Blanc-Style

Hors-d'œuvre

Seasonal Vegetable Étuvée Rice and Yuzu Pepper Condiment

Soup

Daikon Radish, White Sesame and Mochi Barley Potage
Scent of Cumin and Lemon

Main Dish

VEGETARIAN VEGAN MENU

Mushroom Stroganoff with Penne Pasta
Celery Root Steak with Wild Rice and Sun-Dried Tomato Condiment
or

VEGETARIAN LACTO-OVO MENU

Gruyère Tomato Gratin with Portobello Mushroom
Celery Root Steak with Wild Rice and Sun-dried Tomato Condiment

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.