

MENU

JAL
FIRST
CLASS

このたびは“JAL FIRST CLASS”をご利用いただきありがとうございます。

ごゆっくりとおくつろぎのうえ、

機内での食事、お飲物をお楽しみください。



It is our pleasure to have you on board "JAL FIRST CLASS".

We hope that you have a most comfortable time
and enjoy the food and beverage service during the flight.

シェフのおすすめメニュー

アミューズ ブーシュ

キャビア


バリクサーモン ポテトサラダ添え

ガーデンマトスープ

メインディッシュ (ご選択)

牛フィレステーキのグリル カフェ・ド・パリ風 (666 kcal)

鴨胸肉オレンジ風味 デミグラスソース添え (828 kcal)

 海の幸の盛り合わせ シャンパンソース (342 kcal)

季節のサラダ

お好みのチーズ

フルーツ取り合わせ

レモンタルト ダブルファッジチョコレートケーキ


スウェーディッシュケーキ チーズケーキ

コーヒー 紅茶 ハーブティー

エスプレッソ カプチーノ

小菓子

日本航空では安全性の確認された肉類のみを使用しております。

 JALヘルシーメニューセレクション —— カロリーと栄養のバランスを考慮したお食事です。

日本の夏の味

先 付

アワビの和え物

前 菜

伊勢海老の柚子味噌焼き ムール貝 黄身酢掛け
鶏肉 磯辺巻き 烏賊のタラコ和え 胡瓜盛り

椀

海老と銀杏

向 付

平目、烏賊、スモークサーモンのお造り

焼 物

牛肉たたき

煮 物

高野豆腐と野菜の焚き合わせ

台の物

スズキの銀鮓かけ

御飯(日本産コシヒカリ米使用)

味噌汁 香の物

水菓子

和菓子

緑 茶

S E L E C T I O N S

ご希望の時間にお好みのお食事をご用意させていただきますので乗務員にお申しつけください。

焼き魚ご膳

鮭 塩焼き

鰻巻玉子

筑前煮

香の物

味噌汁

ご飯 または おかゆ

洋風セット

フレンチスフレ アプリコット添え

ドリンク ヨーグルト

フレッシュ フルーツ

コーヒー 紅茶

ごはんもの

寿司取り合わせ(数の子、うなぎ、海老、いくら軍艦巻、いか、鉄火巻)

お茶漬(高菜昆布・鮭・梅・わさび)

チキンカレー

うなぎ時雨ごはん

焼きおにぎり

麺類

きつねうどん

しょうゆラーメン みそラーメン

(鹿児島産黒豚チャーシューと共に楽しみ下さい。)

アラカルト

ペネパスタ ナポリタンソース

海の幸のお粥

オープンフェイス サンドウィッチ

リフレッシュメント

フレッシュフルーツ

バニラアイスクリーム 又は マンゴーシャーベット

CHEF'S RECOMMENDATION

Amuse Bouche

Caviar

Balic Salmon with Potato Salad

Garden Tomato Soup

Main Dish (Choice)

Fillet of Beef Café de Paris (666 kcal)

Orange Duck Breast with Demiglance Sauce (828 kcal)

 Trio of Seafood with Champagne Sauce (342 kcal)

Fresh Vegetable Salad

Assorted Cheeses

Fruits in Season

Lemon Tart Double Fudge Chocolate Cake


Swedish Princess Cheese Cake

Coffee Tea Herbal Tea

Espresso Cappuccino

Petits Fours

Meat used in today's menu are all safe quality guaranteed.

 JAL Healthy Menu Selection --- Low calorie and well-balanced menu.

S U M M E R T A S T E O F J A P A N

Sakizuke

Marinated Abalone

Zensai

Grilled Lobster with "Yuzu Miso" Sauce
Green Mussel with Egg Yolk Vinegar Sauce
Chicken Roll with Seaweed
Mixed Squid with Fish Roe in Cucumber Boat

Wan

Japanese Clear Soup with Prawn & Ginkgo Nut

Mukouzuke (Sashimi)

Fillet of Turbot, Squid & Smoked Salmon

Yakimono

Seared Beef Slice Japanese Style

Nimono

Braised Vegetables & Dried Tofu

Dainomono

Chilean Sea Bass with Japanese Starch Sauce

Japanese Steamed Rice Japanese Pickles Miso Soup

Fruits in Season

Japanese Sweet

Green Tea

Meat used in today's menu are all safe quality guaranteed.

S E L E C T I O N S

The following dishes can be requested at anytime during the flight. Please contact your flight attendant.

Western Tray

French Souffle with Apricot

Drinking Yogurt

Fresh Fruits

Coffee Tea

Japanese Grilled Fish Tray

Salt Grilled Salmon

Rolled Egg Omelet with Eel Teriyaki

Simmered Vegetables

Japanese Pickles

"Miso" Soup

Steamed Rice or Rice Porridge

Meat used in today's menu are all safe quality guaranteed.

Japanese A La Carte

Assorted "Sushi" (Herring Roe, Eel Teriyaki, Shrimp, Salmon Roe, Squid, Tuna Roll)

Steamed Rice and Vegetables with Japanese Tea "Ochazuke"

Chicken Curry Japanese Style

Simmered Eel in Sweet Soy Sauce

Grilled Rice Ball "Yaki Onigiri"

Noodle

Japanese "Udon" Noodles in Soup with Fried Bean Curd

Chinese "Ramen" Noodles in Soup with "Kagoshima" Pork Fillet
(Soy Sauce Flavor Soup or "Miso" Flavor Soup)

Western A La Carte

Penne Pasta Napolitan Sauce

Seafood Congee

Open Face Sandwiches

Refreshment

Prepared Fresh Fruits

Vanilla Ice Cream or Mango Sherbet

Meat used in today's menu are all safe quality guaranteed.