

MENU

*F*  
JAL  
FIRST CLASS



機内食や機内エンターテインメントシステムについてご意見・ご要望をお聞かせください。

We would greatly appreciate your feedback on our inflight meal and entertainment.

本日はご搭乗いただき、  
まことにありがとうございます。

旅の物語に、美味しい1ページを添えるために。  
シェフが一品一品、心をこめたお食事をご用意いたしました。  
こだわりの食材、季節を味わう多彩なメニュー。  
お好みに合わせてお選びいただき、  
どうぞお客さまらしい時間をお過ごしください。

Thank you for flying with Japan Airlines.

We invite you to a very special dining  
with dishes that our chefs prepared with their whole heart.  
Cuisines using selected ingredients and a variety of menus for you  
to enjoy the flavor of seasons.  
May your dining be a part of your special journey.

Design Your Story



**JAPAN AIRLINES**

# JAL FIRST CLASS CHEFS

## 日本発 Flights from Japan



神楽坂  
石かわ

石川 秀樹 / 和食担当

ISHIKAWA Hideki / Washoku Menu

2003年に独立して「神楽坂 石かわ」を開業。姉妹店の「虎白」「蓮」の両店共に日本を代表する和食の名店として名声を得ている。「神楽坂 石川」「虎白」はミシュラン三つ星、「蓮 三四七」は一つ星を獲得。

Chef Ishikawa opened "Ishikawa" in Kagurazaka, and opened sister restaurants "Kohaku" in 2008 and "Ren" in 2009. "Ishikawa" and "Kohaku" were awarded three Michelin stars, and Ren, one Michelin star.



虎白

小泉 瑚佑慈 / 和食担当

KOIZUMI Kouji / Washoku Menu

2008年に「虎白」を開店。2015年にはミシュランガイド東京2015に三つ星レストラン(2015年)として掲載され、国内最年少で三つ星レストランとして掲載された料理人としても注目を集めている。

Apprentice to Chef Ishikawa. In 2008, Chef Koizumi opened Kohaku in Kagurazaka, and gained recognition as the youngest chef in Japan to earn three Michelin stars in 2015.



岸田 周三 / 洋食担当

KISHIDA Shuzo / International Menu

パリ「アストランス」のスーシェフとしてパスカル・バルボ氏に師事。帰国後、2006年にレストラン「カンテサンス」をオープン。ミシュランガイド東京2024では17年連続で三つ星として掲載される。Chefs for the Blueの理事として水産資源を守るために活動している。

He was nominated Sous Chef of "L'Astrance" by his mentor, Pascal Barbot. After returning to Japan, he opened his own restaurant "Quintessence" in 2006. The restaurant was awarded three Michelin stars seventeenth year in a row and the new green star award on 2024 MICHELIN GUIDE TOKYO. He is the board of director of "Chefs for the Blue", protecting fishing industries to sustain food culture for the future.



狐野 扶実子 / アラカルトメニュー担当 ※ 日本発 / ニューヨーク発

KONO Fumiko / A LA CARTE Menu \* From Japan / From New York

パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」を首席で卒業。  
パリの三つ星レストラン「アルページュ」の副料理長を務める。  
退職後、パリを拠点に世界中のVIPの出張料理人として活躍。現在はニューヨーク在住。

After graduating at the top of her class from the renowned Le Cordon Bleu in Paris, she worked as Deputy Executive Chef at three-star "L'Arpège," following which she became a Paris-based freelance chef catering mainly to prominent dignitaries around the globe. She currently resides in New York.

# JAL FIRST CLASS CHEFS

## 日本着 Flights to Japan



林 大介 / ロンドン、パリ発 和食担当  
HAYASHI Daisuke / Washoku Menu from London, Paris

2004年「菊乃井」赤坂店の開店に副料理長として携わる。その後、北海道洞爺湖The Windsor Hotel内の料理長を務め、2008年のG8首脳会議では、日本料理の責任者として従事。2021年12月ロンドンにオーナーシェフとして日本料理「露結」を開業。

He was appointed as Deputy Executive Chef with the opening of Akasaka "Kikunoi" in 2004. Thereafter, he was appointed Head Chef at the Windsor Hotel in Hokkaido. His reputation grew to such a level that, in 2008, he was bestowed the honour of overseeing the Japanese cuisine at the G8 Hokkaido Toyako Summit. In December 2021, he opened his own Japanese Restaurant "Roketsu" in London.



RESTAURANT  
PAGES

手島 竜司 / パリ発 洋食担当  
TESHIMA Ryuji / International Menu from Paris

26歳で渡仏し、パリで当時三つ星の「Restaurant Lucas Carton」など名店にて修行を重ねる。2014年、37歳でパリ16区の凱旋門近くに「Restaurant PAGES」をオープン。2016年、オープンから1年半という早さでフランスのミシュランガイドにて一つ星を獲得。

When he was 26, he travelled to France and worked in Michelin three-starred restaurants such as "Lucas Carton." In 2014, he opened Restaurant "PAGES" in the 16th Arrondissement. After only eighteen months, the restaurant was awarded one Michelin star.



内山 直樹 / 米州発 洋食担当  
UCHIYAMA Naoki / International Menu from America

ロサンゼルスでの「スパゴ」、ニューヨークの「ロイヤルトンホテル」、ハワイの「アラン・ウオン」の総料理長を歴任。現在、JALロイヤルケータリング商品開発室に在籍しJALコーポレートシェフとして活躍。

He started his career in the United States early, serving consecutively as Executive Chef at "Spago" in Los Angeles, "Royalton Hotel" in New York, and "Alan Wong's" in Hawaii. He is currently a corporate chef for Japan Airlines, in product development at JAL Royal Catering.



堀内 陽彦 / 米州発 和食担当  
HORIUCHI Haruhiko / Washoku Menu from America

大阪「吉兆」で創業者の湯木貞一氏に師事。室町時代からの茶会を記録した『茶会記』に倣い、茶の湯の心こそ日本料理の真髄であり、季節の風情を織り込むことを自身の料理で体現している。現在、JALロイヤルケータリングに在籍しJALコーポレートシェフとして活躍。

He trained at "Kitcho" in Osaka. Emulating the "Chakaiki" (records of tea ceremony gatherings) from the Muromachi Period (14th - 16th century), he believes that the Cha-no-yu tea ceremony spirit is the quintessence of Japanese cuisine, and his dishes embody the ambience of the four seasons of Japan.

He is currently active as a corporate chef for Japan Airlines.

# 和 食



東京神楽坂「神楽坂 石かわ」店主石川秀樹氏と「虎白」店主小泉瑚佑慈氏監修による献立です。

## 前菜五種

〈石かわ〉  
無花果蒸し  
白味噌

〈石かわ〉  
烏賊  
塩昆布  
胡麻油 針茗荷

〈石かわ〉  
茄子含め煮  
生姜

〈虎 白〉  
かます  
鮪  
トリュフソース掛け

〈虎 白〉  
和栗  
松茸

## 御 椀

〈石かわ〉 甘鯛 冬瓜 沢煮椀

## 中 皿

〈虎 白〉 キャビア 蒸しきんき 醤油あん 春菊 むかご

## 煮 物

〈石かわ〉 和牛たん 蓮根 厚揚げ 菊花あん 枝豆

## 御 飯

〈石かわ〉 焼きのこの炊込みご飯

あわび  
鮑茸、たもぎ茸、平茸、山榎茸など

\*きのこの種類はその日の入荷状況により変わります。

又は  
白御飯

## 味噌椀

〈虎 白〉 生海苔 白葱

## 香の物

〈虎 白〉 しば漬け 長芋醤油漬け

## 甘 味

〈石かわ・虎 白〉 抹茶ばぼろあ

## 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



東京北品川「カンテサンス」岸田周三シェフ監修による献立です。

## アミューズ・ブーシュ

山羊乳のバヴァロワ

## オードブル

タコのコンフィ  
スミイカと水ナス  
完熟梅のソース

ムール貝と鮑<sup>あわび</sup>のフリカッセ

## メインディッシュ

クエのデュグレレ ペルノ酒風味

和牛フィレ 赤ワインとグリーンペッパーソース  
菊芋のグラタン

## ブレッド

テーブルブレッド  
オリーブフォカッチャ  
ミッシュブロート  
バゲットセカンド ~シニフィアン シニフィエ特製ブレッド~

## デザート

栗のガトー

コーヒー 紅茶

# アラカルトメニュー

## お酒のお供に

宮城県産 かき一夜干し

串盛り合わせ

ねぎまたれ

塩つくね

玉子焼き

## サラダ・スープ

ファラフェルのサラダ 味噌マヨディップソース

～お野菜を中心としたメニューです～

さつまいものポタージュ

## サンドイッチ

三元豚のカツサンド

石窯カンパーニュ ベーコンとスクランブルエッグ

## おすすめの一品

Powered by **勝手飯** TEAM JAPANパリ2024応援メニュー

「やわらか豚の生姜焼き」にツナのだし炊きご飯を添えて（9月10日まで）

最終ページにメニューについてご紹介しております。

サーモンいくら\*丼（9月11日から）

\*このメニューで使用されているカラフトマスは、MSC(海洋管理協議会)の基準に則り第三者によって認証された、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた水産物です。www.msc.org/jp (MSC-C-57989)

## 軽いお食事

宮崎和牛カレー

## JALオリジナル ノードル

JAL特製『ソラノイロ』トマト香る担々ノードル

## 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

季節のフルーツ盛り合わせ

プチデザートのおトレイ お好きなものをお選び下さい

ベリーレアチーズケーキ

マロンとスイートポテトのオペラ\*

\*アルコールが含まれています。

ショコラ JEAN-PAUL HÉVIN

JALオリジナル

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。



# アラカルトメニュー



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。

## ーフミコの和食ー

FUTURE  
50  
FOODS

SDGs ～未来の食材50のリストからの一皿～

人口増加などで食糧や水の問題が深刻になるとされており、水の消費量や栄養などの観点で将来的に有望と言われる食材を使用したメニューです。

太字の食材が未来を支える50の食材となります。

### 台の物

国産かじきの幽庵焼  
れんこんのはさみ焼き  
海老とアマランサス  
舞茸の衣焼  
赤キャベツの土佐酢マリネ  
菊花

### ご飯

### お椀

味噌汁(長葱)

### 小鉢

青梗菜のくるみ和え 大根

## ーフミコの洋食ー

### メインディッシュ

トリュフのオムレツサンド

\*六穀ブレッド使用

(粗挽大豆、ライ麦粉、玄米、オートミール、ひまわりの種、亜麻仁)

### サイドディッシュ

ヨーグルト くるみのきび糖キャラメリゼ

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。

# WASHOKU (Japanese Cuisine)



The menu is created by chef ISHIKAWA Hideki of "KAGURAZAKA ISHIKAWA"  
and chef KOIZUMI Koji of "KOHAKU" Kagurazaka, Tokyo.

## Seasonal five colorful delicacies

Steamed Fig  
with White Miso  
<ISHIKAWA>

Squid  
with Ginger Shoot,  
Salted Kelp &  
Sesame Oil  
<ISHIKAWA>

Simmered Eggplant  
with Ginger  
<ISHIKAWA>

Deep-fried Barracuda  
with Truffle Sauce  
<KOHAKU>

Japanese Chestnut &  
Matsutake Mushroom  
<KOHAKU>

## Soup

Tilefish, Wax Gourd & Julienne Vegetables  
<ISHIKAWA>

## Nakazara

Caviar & Steamed Kichiji Rockfish with Thickened Soy Sauce  
Garland Chrysanthemum & Yam Bulbils  
<KOHAKU>

## Simmered

Wagyu Beef Tongue, Lotus Root, Deep-fried Tofu with Edamame  
& Chrysanthemum Petal Sauce  
<ISHIKAWA>

## Rice

Steamed Rice with Seasonal Mushrooms <ISHIKAWA>  
*Abalone Mushroom, Oyster Mushroom, Golden Oyster Mushroom, Enoki Mushroom*  
*\*The variety of mushrooms changes depending on the arrival of the day.*

or

Simply Steamed White Rice

## Miso Soup

Miso Soup with Fresh Nori Seaweed & White Leeks <KOHAKU>

## Pickles

Chopped Vegetables with Red Shiso Herb & Pickled Yam <KOHAKU>

## Dessert

Matcha Bavarois <ISHIKAWA & KOHAKU>

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 chef KISHIDA Shuzo of "Quintessence" Kitashinagawa, Tokyo.*

## Amuse Bouche

Goat Milk Bavarois

## Hors-d'œuvre

Octopus Confit  
Cuttlefish & Eggplant  
Ripe Ume Plum Sauce

Mussel & Abalone Fricassée

## Main Dish

Pernod Liqueur Flavored Longtooth Grouper Dugléré

Wagyu Beef Fillet with Red Wine & Green Peppercorn Sauce  
Sunchoke Gratin

## Assorted Gourmet Breads

Small Round Bread  
Olive Focaccia  
Mischbrot

Petite Baguette ~Special Bread from Signifiant Signifié~

## Dessert

Chestnut Cake

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

---

## Snack

Overnight Dried Oyster

Assorted Japanese Brochettes


Grilled Chicken & White Leeks with "Tare" Sauce on Skewer

Salt-grilled Chicken Meatball on Skewer

Japanese Omelette

## Salad · Soup

Falafel Salad with Miso Mayonnaise Dipping Sauce

 ~Recommendation for light vegetarian~

Sweet Potato Potage

## Sandwich

"Sangenton" Pork Cutlet Sandwich

Stone-baked Country Bread Sandwich with Bacon & Scrambled Eggs

## JAL's Recommendation

Powered by **Kachimeshi**. TEAM JAPAN Paris 2024 Support Menu  
Soft Pork Ginger Grilled with Rice Cooked in Tuna Broth (until September 10th)

*This menu is introduced on the final page.*

Salmon & Salmon Roe\* Rice Bowl (from September 11th)

*\*The Pink salmon on this menu comes from a fishery that has been independently certified to the MSC's standard for a well-managed and sustainable fishery. [www.msc.org](http://www.msc.org) (MSC-C-57989)*

## Light Meal

Miyazaki Wagyu Curry

## JAL Original Noodle

JAL's Special Tomato-flavored Tantan Noodle, "Soranoiro-style"

## Cheese Selection

Assorted Cheese

## Refreshment

Assorted Seasonal Fresh Fruits

Petit Dessert Tray Choice

No Bake Berry Cheesecake

Chestnut & Sweet Potato Opera Cake\*

*\*The dessert contains alcohol.*

Chocolate **JEAN-PAUL HÉVIN**

exclusive for JAL

*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.*

# A LA CARTE



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

## FUMIKO's WASHOKU Plate (Japanese Cuisine)

FUTURE  
**50**  
FOODS

SDGs ~A dish with The Future 50 Foods~

Food and water shortages due to population growth and other factors have become serious problems.  
We created a menu using ingredients which enable sustainable use of water resources while enhancing nutritional value. Bolded ingredients are from the Future 50 foods.

### Dainomono

Grilled Japanese Swordfish "Yu-an" Style  
Grilled Stuffed **Lotus Root**  
Prawn & **Amaranth**  
Grilled Coated **Maitake Mushroom**  
Bonito Broth Vinegar Marinated **Red Cabbage**  
Chrysanthemum Petals

Steamed Rice

### Soup

Miso Soup with White Leeks

### Kobachi

**Bok Choy with Walnuts, White Radish**

---

## FUMIKO's International Plate

### Main Dish

Truffle Omelette Sandwich

*\*Six grain bread is used.*

*(Soybean grits, Rye flour, Brown rice, Oatmeal, Sunflower seeds, Flax seeds)*

### Side Dish

Yogurt with Cane Sugar Carmelized Walnuts

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.

# TEAM JAPANパリ2024応援メニューのご紹介

## TEAM JAPAN Paris 2024 Support Menu

パリ2024オリンピックに参加されるTEAM JAPANを応援したく、味の素社とコラボレーションしたアラカルトメニューをご用意しました。「ビクトリープロジェクト®」として「うま味のきいた食事」でアスリートをサポートし続けている味の素社とJALとの期間限定の応援メニューをお楽しみ下さい。

Powered by **勝ち飯**。TEAM JAPANパリ2024応援メニュー  
「やわらか豚の生姜焼き」にツナのだし炊きご飯を添えて

提供期間：2024年7月1日～2024年9月10日

味の素社が「ビクトリープロジェクト®」で柔道日本代表 阿部一二三選手、阿部詩選手、高市未来選手に提供しているメニューを機内食向けにアレンジしました。

ビタミンB1を多く含む豚ロース肉を使用し、たんぱく質とビタミンを摂取することで、食欲が低下しているときの栄養補給にも適した一品です。



### ■「ビクトリープロジェクト®」

日本のトップアスリートの国際競技力向上とメダル獲得数増を目的に、2003年から公益財団法人日本オリンピック委員会と味の素社が共同で始めたコンディショニングサポート活動。

### ■ **勝ち飯**

「ビクトリープロジェクト®」から生まれた、なりたいカラダ・コンディションになる為に必要な栄養素を、アミノ酸のはたらきで美味しく・手軽に摂取できる「食事」と「補食」からなる味の素グループ独自の栄養プログラムです。「何を食べるか」ではなく「何のために食べるか」をベースに、ひとりひとりの目的に応じて「美味しい栄養バランスごはん」としてメニューが提案されています。

We have prepared an A LA CARTE menu in collaboration with Ajinomoto Co., Inc. to support TEAM JAPAN who will participate in the Olympic Games Paris 2024. Ajinomoto Co., Inc. has been supporting athletes with delicious meals with “Umami” taste as part of the “**Victory Project®**”.

Please enjoy the limited support menu with Ajinomoto Co., Inc. and Japan Airlines Co., Ltd.

Powered by **Kachimeshi**。TEAM JAPAN Paris 2024 Support Menu  
Soft Pork Ginger Grilled with Rice Cooked in Tuna Broth

\* From July 1 to September 10, 2024

Ajinomoto Co., Inc. has adapted the menu for in-flight meals from “**Victory Project®**”, which is provided to judo athletes ABE Hifumi, ABE Uta, and TAKAICHI Miku of Japan's national judo team. Pork loin meat, which is rich in vitamin B1, is used. This dish is also suitable for nutritional supplementation when appetite is low, as it provides protein and vitamins.



### “**Victory Project®**”

A conditioning support program launched in 2003 by the Japanese Olympic Committee and Ajinomoto with the aim of improving the international competitiveness of Japan's top athletes and increasing the number of medals won.

### **Kachimeshi**

The Ajinomoto Group's original nutritional program that was generated from “**Victory Project®**”. The program is comprised of meal and complementary food that allow people, with the help of amino acid, to take nutrients necessary for developing the desirable physical condition without stress while enjoying the good taste.

Based on the idea of “What to eat for?” instead of “What to eat?” menus are proposed as nutritionally balanced tasty meal according to the purpose of each person.

「勝ち飯®」の詳細はこちらをご参照ください。  
Please refer to this for “Kachimeshi®”



**がんばれ!ニッポン!** JALはTEAM JAPANパリ2024のオフィシャルエアラインサポーターです。



### 『豊かな地球を次世代へ』

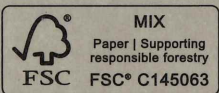
おいしく食べきることで、廃棄にかかるCO2排出が減り、地球をきれいに保つことができます。

JALは持続可能な社会を実現するために、自然環境を守る取り組みを推進しています。

"Passing on our precious Earth  
to the next generation"

Reducing food loss and waste also reduces CO2 emissions  
and keeps the Earth clean.

JAL promotes actions to protect the natural environment  
and to realize a sustainable society.



JL 012  
HND-DFW