

B E D D

 SKY AUBERGE by JAL

MENU



B E D D

 SKY AUBERGE by JAL

空の上に、
特別なレストランをつくりました。

それは、飛行機の中に生まれた、
世界でいちばん贅沢なレストラン。
今までの機内食サービスという枠を超えて、
最上のお食事の時間をお届けいたします。
世界中の空の上で、シェフが技と心を込めた、
新しい魅力にあふれるメニューを、どうぞ。

お腹が満たされた後は座席をベッドにしてお休みいただける
ファーストクラス、ビジネスクラスならではのシーンを想像させる
「BEDD」という名のオーベルジュで。BEDに続くDの文字には
Dine(食べる)、Delicious(美味しい)、Dream(夢見ごち)の
意味を込めました。

Your exclusive restaurant in the sky.

Far away the classiest of its kind,
JAL dining sets a new standard for in-flight meals
with tempting new menus created by dedicated chefs
for a thoroughly unforgettable dining experience.

Your own in-flight auberge is so complete we christened
it "BEDD" — for bed, dining, delicious and dream — to subtly
remind passengers in First Class and Business Class that they
can transform their seats into snug beds after a satisfying repast.

小皿 五彩

穴子奉書巻
茄子の揚げ煮

白身魚唐揚げ

ズワイ蟹身と
山芋ゼリー寄せ
たたきオクラ添え

玉子豆腐
いくらのせ

帆立の
クリームチーズ和え

お 椀

ロブスターの葛打ちと三種の茸の吸い物

強 肴

大根スモークサーモン挟み、焼き目栗甘露煮
牛タン醤油漬け焼き

向 付

鱸の昆布𩺰

台の物

鴨肉の朴葉味噌焼き

飯 物

天井
又は
白ご飯

お米は新潟県南魚沼産コシヒカリを使用し、機内で炊き立てをご用意しております。



留め椀

なめことほうれん草の味噌汁

香の物

甘 味

和菓子

アミューズ・ブーシュ

海老わさびのカナッペ

ムール貝のグリル

アーティチョークとハウレンソウのディップ

アペタイザー（お選び下さい）

キャビア

チキンムース
スモークサーモン

コッパハムの
サラダアペタイザー

メインディッシュ（お選び下さい）

ドイツ産オーガニック
ビーフテンダーロインの
ロースト
3種のペッパーソース
ジロール茸をのせて

鶏のロースト
トリュフソース

おひょう
大鯡のロースト
蕪とマスタードの
ソース

パン

デザート

チョコレートケーキ バニラアイスを添えて

空のお取り寄せ

鮭いくら丼

お酒のお供に

烏賊の塩辛

ごはんもの

鶏照焼き丼

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES

東京香味カレーライス“オニオンチキン”

香の物

軽いお食事

アスパラガスのリゾット

カツサンド

コーンクリームスープ

キャビンアテンダントの気まぐれサラダ

麺類

JAL特製『九州じゃんがら』ヘルシーラーメン

～肉類を使用しない、うまみのあるとんこつ風味のヘルシーラーメンです～

わかめうどん

チーズセレクション

各種チーズの取り合わせ ～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

バニラアイスクリーム

ショコラ

和 食

台の物

はまちの照焼き

小鉢

ほうれん草のお浸し

ご飯 又は お粥

味噌汁

香の物

洋 食

フレッシュオレンジジュース

メインディッシュ

キッシュロレーヌ ポークソーセージを添えて

ヨーグルト マンゴーソース

パン 又は クロワッサン

Kozara

Gerollt Meeraal
Geköchelte
Aubergine

Frittierter
Weiss Fisch

Krabbenfleisch &
Yamswurzelgelee
mit gehackter
Okraschote

Eiertofu mit
Lachsrogen

Jakobsmuschel
mit Frischkäse

Owan

Japanische klare Suppe mit Hummer und Pilzen

Shiizakana

Rettich & Geräucherter Lachs / Geköchelte Süße Kastanien
Gegrillte Rinderzunge Sojasaucen-Geschmack

Mukozuke

Seebarsch "Sashimi" Art

Dainomono (Hauptgang)

Gegrillte Ente mit Miso

Hanmono

Tempura Reis Schale
oder
Gedämpfter Reis

Wir freuen uns, Ihnen frisch gedämpften Reis servieren zu können.



Suppe

Misosuppe mit gedämpftem "Nameko" Pilz & Spinat

Eingelegtes japanisches Gemüse

Japanische Süßigkeiten

Amuse Bouche

Canapé von Garnelen-Wasabi

Gegrillte Miesmuschel

Artischocken & Spinat Dip

Vorspeise (Auswahl)

Kaviar mit den
traditionellen
Beilagen

Hühnchen Mus
Geräucherter Lachs

Gemischter Salat
mit Coppa Schinken

Hauptgänge (Auswahl)

Gebratenes
Rindersteak
(aus ökologischer
Haltung)
mit 3-Pfeffer-Sauce
& Pfifferlingen

Gegrilltes Maishuhn
mit Trüffelsauce

Gebratenes
Heilbutt Filet mit
Steckrüben-Senf-
Sauce

Brötchen

Dessert

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

A LA CARTE

"Otoriyose" über den Wolken

Gedämpfter Reis mit Lachs & Lachsrogen

Snack

In Salz-Essig eingelegter Tintenfisch

Japanisch A la Carte

Hühnchen Teriyaki auf gedämpftem Reis

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES

Japanisches Zwiebel-Curry mit Hühnchen auf gedämpftem Reis

Eingelegtes japanisches Gemüse

International A la Carte

Spargel Risotto

Schnittzelsandwich

Maiscreme Suppe

Frischer Salat

Nudelgerichte

JAL Original "Ramen" Nudeln von Kyushu "Kyushu Jangara"

~Gesunde "Ramen" Nudeln pflanzlichen Ursprungs~

Japanische "Udon" Nudeln mit Seetang-Suppe

Käse

Auswahl feiner Käsesorten

Süssigkeiten

Frisches Obst

Vanille-Eis

Pralinen

Japanische Küche

Dainomono

Junger Gelbschwanz Teriyaki

Kobachi

Pochierter Spinat

Gedämpfter Reis oder Reisbrei

Miso-Suppe

Eingelegtes japanisches Gemüse

Internationale Küche

Frisch gepresster Orangensaft

Hauptgang

Quiche Lorraine mit Würstchen (vom Schwein)

Joghurt mit Mangosauce

Brötchen oder Croissant

Kozara

Rolled Conger Eel
Simmered Eggplant

Deep-fried
White Meat Fish

Crabmeat &
Yam Jelly with
Chopped Okra

Egg Tofu
with Salmon Roe

Scallop with
Cream Cheese

Owan

Japanese Clear Soup with Lobster & Mushrooms

Shiizakana

Radish & Smoked Salmon / Sweet-simmered Chestnut
Grilled Beef Tongue Soy Sauce Flavor

Mukozuke

Sea-bass "Sashimi" Style

Dainomono

Miso-grilled Duck

Hanmono

Tempura Rice Bowl
or
Steamed Rice

We are pleased to offer freshly steamed Koshihikari rice.



Tomewan

Miso Soup with Steamed "Nameko" Mushroom & Spinach

Japanese Pickles

Sweets

Japanese Sweet

We apologize if occasionally your choice is not available.

Amuse Bouche

Canapé of Prawn Wasabi

Grilled Mussel

Artichoke & Spinach Dip

Hors-d'œuvre (Choice)

Caviar with
Traditional
Garnish

Chicken Mousse
Smoked Salmon

Salad Appetizer
with
Coppa Ham

Main Dish (Choice)

Roasted
Organic German
Beef Tenderloin
with
3 Pepper Sauce
& Chanterelles

Grilled
Corn-fed Chicken
with
Truffle Sauce

Roasted
Fillet of Halibut
with Turnip
Mustard Sauce

Bread

Dessert

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

A LA CARTE

Order in the Sky

Salmon & Salmon Roe Rice Bowl

Snack

Salt-pickled Squid

Japanese A La Carte

Chicken Teriyaki on Steamed Rice

TOKYO CURRY LAB. X JAPAN AIRLINES

Japanese Onion & Chicken Curry with Steamed Rice

Japanese Pickles

Light Meal

Asparagus Risotto

Pork Cutlet Sandwich

Corn Cream Soup

Fresh Salad

Noodles

JAL Original Healthy Ramen Noodles from Kyushu "Kyushu Jangara"
~Healthy ramen noodles of vegetable origin~

Japanese Hot "Udon" Noodles with Seaweed

Cheese Selection

Assorted Cheese

Refreshment

Fresh Fruits

Vanilla Ice Cream

Chocolate

JAPANESE

Dainomono

Young Yellowtail Teriyaki

Kobachi

Poached Spinach

Steamed Rice or Rice Porridge

Miso Soup

Japanese Pickles

WESTERN

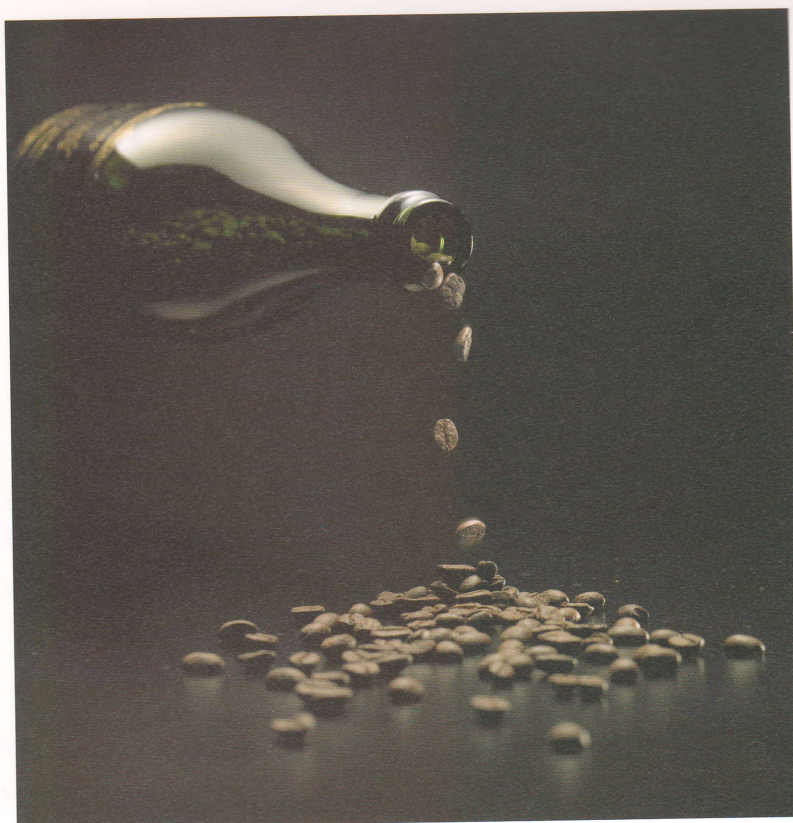
Freshly Squeezed Orange Juice

Main Dish

Quiche Lorraine with Pork Sausage

Yogurt with Mango Sauce

Bread or Croissant



空のコーヒーが変わる。

Coffee in the sky - a new experience awaits you.

JAL CAFÉ LINES



機内で本当においしいコーヒーを楽しんでいただきたい。

私たちのそんな想いを込めたコーヒー、それが **JAL CAFÉ LINES** です。

日本が誇るコーヒーの匠、川島良彰氏とのコラボレーションで

世界最高峰のコーヒーをお届けいたします。

これまでにないこだわりが贅沢につまった上質なコーヒー、**JAL CAFÉ LINES**。
ぜひお楽しみください。

We wanted you to enjoy exceptional coffee while onboard JAL flights. From these aspirations, we created of **JAL CAFÉ LINES**.

Through collaboration with Yoshiaki Kawashima, the world famous coffee master, JAL brings the greatest coffees of the world to your seat.

We hope you will enjoy **JAL CAFÉ LINES**, choice coffee with the extravagant, sumptuous flavor of coffee that has been painstakingly selected.

今月のコーヒー

JAL CAFÉ LINES オリジナル 「モンテカルロス農園ブルボン」



中米エル・サルバドル アワチャパン県のアパネカ地区は、高品質のコーヒー産地として有名ですが、その中でも海拔1,800mの独立峰全体でコーヒー栽培をしている、モンテカルロス農園は特筆すべき銘園です。

中でも標高1,750mの特級畑でつくられ、圧倒的な品質の高さを誇るコーヒーが「グラン クリュ カフェ モンテカルロス農園 ブルボン」です。

高品質の豆が生まれる理由は恵まれた自然環境だけではありません。

100年以上続くコーヒーファミリーの末裔で農園主のカルロス・バトレス氏は、1880年代に建てられた精選工場に改良を加え、農園に湧く水で丁寧に精選しています。

バトレス家に代々続く精選技術は他の農園を圧倒するほどで、一族の誇りとして今も受け継がれているのです。

自然環境と伝統を守りながらつくられたコーヒーの味をお楽しみください。

Coffee of the Month JAL CAFÉ LINES Original "Montecarlos Farm"



The Apaneca region located in the Ahuachapán Department of El Salvador is renowned for its top quality coffee beans.

In particular, Montecarlos is a noteworthy and prominent coffee farm that cultivates coffee trees at an altitude of 1,800 meters, all over the slopes of the single volcano cinder cone. The pride of the farm, with overwhelmingly high quality, is "Grand Cru Café: Montecarlos Estate Bourbon," harvested in a Grand Cru field situated at an elevation of 1,750 meters.

The fantastic natural environment here is not the only reason why these coffee beans are so phenomenal. Carlos Batres, the successor to the more than a century-old tradition handed down through the generations, modernized the refining mill built back in the 1880's and meticulously processes the beans using water from springs right on the farm. The farm still continues to utilize the Batres family's time-honored techniques for processing the beans, which are the envy of its rivals.

Relax and enjoy this luxurious coffee created through respect for both the natural environment and precious traditions.

