



JAL機内食「空の上のレストラン」 こだわりの秋メニュー登場

～ 日本が世界に誇るスターシェフが、これまでにない新たなメニューづくりに挑戦 ～
 ～ ニューヨーク発機内食において、現地の食材を活かしてさらなるおいしさを追求 ～

2014年8月28日
 第14113号

JALは、2013年1月より欧米線、豪州線、東南アジア線で「空の上のレストラン」をコンセプトに、「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド)」という、従来の機内食の枠を超えた最上の機内食をお届けしています。

2014年9月1日からは、「世界のベストレストラン50」へのランクイン常連店で、日本が世界に誇る日本料理「龍吟」の山本征治シェフが、日本発ファーストクラスの和食をプロデュースします。

また、レストラン「エディション・コウジ シモムラ」の下村浩司シェフが、日本発ファーストクラスの洋食をプロデュースします。いずれも、日本が世界に誇るスターシェフが新たなメニューづくりに挑戦しました。

一方、ニューヨーク発便のファーストクラス・ビジネスクラスでは、JALコーポレートシェフ(*1)の内山直樹シェフが洋食をプロデュースします。アメリカを中心に一流レストラン・ホテルの料理長を歴任した内山シェフが、現地での食材の調達や現地ケータラー(機内食工場)での調理指導を行うなど、海外出発便の機内食でも、さらなるおいしさの追求に挑戦しました。

(*1) JALコーポレートシェフ: JALグループでは、一貫した品質管理と商品開発を行う“コーポレートシェフ体制”を構築しています。JALコーポレートシェフは、機内食のメニューにかかわるプランニング、レシピ作成、および海外ケータラーシェフに対して調理指導などを行っています。

「空の上のレストラン」では、今後ともお客さまにJALの機内でしか体験できない最高のお食事とともに、新鮮な驚きと感動をお届けできるよう、常にチャレンジを続けてまいります。

1. 日本発ファーストクラス

「龍吟」の山本シェフが、これまでにない和食コース料理に挑戦

山本シェフが新たに創り出す和食コース料理では、「季節の小皿」と「煮物椀」について、温かいお料理の提供にチャレンジしました。コース料理の早いタイミングでも温かいお料理をご提供することで、これまでの機内食の枠を超えた、よりひと手間をかけた本格的なコース料理に仕上がりました。

- ・5種類の料理をお酒とともに楽しみいただける「季節の小皿」
- ・和食の華といわれている温かい「煮物椀」
- ・季節の新鮮なお魚を一品として仕立てた「海鮮」など



「世界のベストレストラン50」へのランクイン常連店で、日本が世界に誇る山本シェフの匠の技で仕立てた料理を、JALの機内でお楽しみください。



●対象路線:

日本発シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス、ロンドン、フランクフルト、パリ、ジャカルタ行き

●メニュー概要:

「季節の小皿 五彩」

- ・厚焼き玉子
- ・瑠璃色茄子と雲丹
- ・煮穴子蓮根餅(温製)
- ・浅蛸のおから(温製)
- ・松の実和え



「季節の小皿」

「煮物椀」

- ・海老真蒸と松茸の椀(温製)



「煮物椀」

「海鮮」

- ・毛蟹と煮鮑
- ・昆布の冷やしあん



「海鮮」

「台の物、飯物、味噌椀、香の物」

- ・厚切り和牛フィレと松茸のすき焼き
(飯物は「ふわふわ栗ご飯」か「炊き立ての白ご飯」からお選びいただけます。)



「台の物、ご飯、味噌汁、香の物」

「甘味」

- ・和梨とすだちのソルベ
- ・六本木プリン
- ・龍吟栗松風



「エディション・コウジ シモムラ」の下村シェフが、「胃にもたれない」洋食メニューづくりに挑戦

これまでも東南アジア線、豪州線、一部米州線のファーストクラス・ビジネスクラスの洋食を担当し、JR九州「ななつ星 in 九州」でもスイーツをプロデュースしている「エディション・コウジ シモムラ」の下村浩司シェフが、日本発ファーストクラスのすべての洋食を監修します。

下村シェフは、体を動かさない機内という特殊な環境を考慮し、「胃にもたれないフレンチ」を目指して、新たなメニューづくりに挑戦を続けています。



確固たる技術と知恵をベースに、大胆な発想と遊び心を加えた「下村版 (edition)」の極上フレンチを JAL の機内でお楽しみください。

●対象路線:

日本発シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス、ロンドン、フランクフルト、パリ、ジャカルタ行き

●メニュー概要:(一例)

「アミューズブーシュ」

- ・玉葱のヴァリエ
- ・3色のお米のフライ ~ビーツ、イカ墨、春菊~
- ・鴨生ハム、マカデミアナッツ、ゴルゴンゾーラのキッシュ風



「アミューズブーシュ」

「アペタイザー」(一品をお選びいただきます)

- ・ジャガイモと根セロリのピューレ
ズワイ蟹と茗荷のサラダ キャビアと共に
- ・鴨のフォアグラと黒イチジクのブレッセ
バルサミコヴィネガー風味
- ・セップ茸のヴルーテ 帆立貝とイベリコチョリソ



「オードブル」

「メインディッシュ」(一品をお選びいただきます)

- ・和牛肉のポワレ
白菜で巻いた黒トリュフと牛蒡のプティラゲー
- ・トリュフの香る フランス ブルターニュ産ホロホロ鳥と
色鮮やかな根野菜のポトフ仕立て
- ・スパイスを纏ったオマール海老のロースト
サフランのリゾット アサリのジュ



「メインディッシュ」

「デザート」

- ・ショコラと赤いフルーツのコンポート バナナアイスクリーム

2. ニューヨーク発ファーストクラス・ビジネスクラス洋食スペシャルメニュー

サンフランシスコやロサンゼルス、ニューヨークの一流店で料理長を歴任した、JALコーポレートシェフの内山直樹シェフが開発したスペシャルメニューをお届けします。

内山シェフは、ニューヨーク発の機内食においてさらなる充実を図るための答えを、「素材とソース」に見出し、オマール海老やオーシャントラウトなど、アメリカで調達が可能な良質な素材を確保しました。

素材の調達に加え、現地ケータラー（機内食工場）への調理指導も行うことで、味のブレがなく、お客さまによりご満足いただけるお食事への追及にチャレンジしました。

また、機内という特殊な環境を考慮し、お客さまをお待たせしないことや、キャビンアテンダントの作業効率も考慮してメニュー開発を行いました。

世界の美食家を唸らせた食のプロフェッショナルが開発した、スペシャルメニューをJALのニューヨーク発便の機内にてお楽しみください。

JALは2013年12月より、パリ発のファーストクラス・ビジネスクラス機内食においてもスターシェフとのコラボレーションメニューをご提供しております（*2）が、今後も、海外発の機内食のさらなる充実に挑戦していきます。

（*1）プレスリリース『JAL機内食「空の上のレストラン」こだわりの冬メニュー登場』（2013年11月26日付）
<http://press.jal.co.jp/ja/release/201311/002727.html>

●対象路線：

ニューヨーク発成田行き

●メニュー概要：

ファーストクラス秋メニュー（一例）

「前菜」

・ロブスターのサラダ仕立て 野菜添え

「メインディッシュ（肉料理）」

・USプライムビーフフィレ肉のステーキ
 フォアグラ添え マデイラソース

ビジネスクラス秋メニュー（一例）

「前菜」

・グリルホタテとリーキのババロア
 生ハムと鴨の燻製サラダ仕立て

「メインディッシュ（魚料理）」

・白身魚フェネルクリームソース



「オードブル」(ファーストクラス)



「メインディッシュ」(ファーストクラス)



「オードブル」(ビジネスクラス)



<参考：監修シェフ>



日本料理「龍吟」 山本征治シェフ

1970年香川県生まれ。33歳で東京六本木 日本料理「龍吟」のオーナーシェフとして独立。以後、欧米の世界料理学会に招聘され、独創的な感覚とアプローチで日本の豊かな食材の価値を世界に向けて発信し続け、「龍吟」は「世界のベストレストラン50」へのランクイン常連店となる。2012年春、香港ICCビル101階に、初の支店「天空 龍吟」をオープン。日本が世界に誇る和食界のスーパーシェフ。



Edition Koji Shimomura 下村浩司シェフ

1967年茨城県生まれ。22歳で渡仏し、「ラ・コート・ドール」「トロワグロ」などの三ツ星レストランを中心に8年間研鑽を重ね帰国。2007年に東京六本木「エディション・コウジ・シモムラ」をオープン。2013年から、JR九州の「ななつ星 in 九州」のスイーツも担当。確固たる技術と知恵をベースに大胆な発想と遊び心を加えた下村版(edition)の料理スタイルが世界の食通たちの舌を唸らせ続けている。



JALコーポレートシェフ 内山直樹シェフ

1961年広島県生まれ。若い頃からアメリカを拠点に活躍し、ロサンゼルス「スパーク」、ニューヨーク「ロイヤルトンホテル」、ハワイの「アラン・ウォン」の総料理長を歴任。日本帰国後も六本木「ウルフギャング・バック」の総料理長を務めた後、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。