



JAL国際線「空の上のレストラン」 こだわりの秋メニュー登場

2016年8月18日

第16127号

JALは、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、今までの枠を超えた、最上の機内食をお届けします。

【JAL国際線「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場】

ロンドンで活躍する「日本料理アカデミーUK」の林大介シェフを迎え、ロンドン発ファーストクラス・ビジネスクラスの和食を一新します。

【資生堂パーラー for Resort】

日本ならではの西洋料理“洋食”を、今なお、世代を超えてお届けしている「資生堂パーラー」とのコラボレーションメニューをホノルル線に導入します。

【BEDD for Kids by 須賀洋介シェフ】

東京発ファーストクラス・ビジネスクラスをご利用されるお子さまの機内食「BEDD for Kids」に須賀洋介シェフのメニューが登場します。

【AIR吉野家】

プレミアムエコノミークラス・エコノミークラスの機内食「JAL KITCHEN GALLERY (JALキッチン ギャラリー)」では、AIRシリーズ第21弾となる「AIR吉野家」をご提供します。

1.JAL 国際線「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場

京都の料亭「菊乃井」赤坂店の副料理長、2008年に開催されたG8首脳会議における日本料理の調理責任者も務めた「日本料理アカデミーUK」の林大介シェフとのコラボレーションメニュー（和食）をご提供します。海外の和食レストランでの経験が豊富な林大介シェフによる、現地の新鮮な食材を使用した和食をお楽しみください。

- 開始日: 2016年9月1日より
- 対象路線: ロンドン発 羽田行き
- 対象クラス: ファーストクラス・ビジネスクラス

※詳細は別リリース『JAL国際線「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場』をご参照ください。



2. JAL ホノルル線に「資生堂パーラー for Resort」が登場

西洋の文化を取り入れた日本ならではの「洋食」を生業とする資生堂パーラーとのコラボレーションメニューをご提供します。資生堂パーラーらしい“ご飯に合う洋食”メニューで、おいしさはもちろん、見た目の美しさにもこだわった機内食をお楽しみください。

- 開始日: 2016年9月1日より
- 対象路線: 成田/中部/関西発 ホノルル行き
- 対象クラス: プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス

※詳細は別リリース『JALホノルル線に『資生堂パーラー for Resort』が登場』をご参照ください。



3. JAL 機内食「BEDD for Kids」に須賀洋介シェフ監修のメニューが登場

2016年4月29日より、東京発ファーストクラス・ビジネスクラスをご利用されるお子さまのために全く新しい機内食「BEDD for Kids」を提供しています。第2弾は日本発便でファーストクラスの洋食を監修する須賀洋介シェフによるメニューをご提供します。

- 提供期間: 2016年9月1日～11月30日
- 対象路線: 成田/羽田発 全路線(深夜便を除く)
- 対象クラス: ファーストクラス・ビジネスクラス



©HL



©HL

4. AIRシリーズ 第21弾に「吉野家の牛丼」を提供

大変ご好評をいただいている機内食AIRシリーズの第21弾は、「AIR吉野家」です。牛丼本来の味にこだわり続ける吉野家の牛丼を高度約12,000mの機内でお楽しみください。

●提供期間: 2016年9月1日～11月30日

●対象路線:

成田発 シカゴ、ダラス・フォートワース、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、バンクーバー、フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シドニー行き

羽田発 サンフランシスコ※、ロンドン、パリ行き

※10月30日より対象となります。

関西発 ロサンゼルス行き

※いずれの路線も、到着前の2食目のお食事としてご提供します。

●対象クラス: プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス

●特徴:

ご飯と「牛肉」を分けて提供しますので、「牛肉」をご飯にのせてお召し上がりください。あるいは、ご飯と「牛肉」を別々に食べる「牛皿」として、一味違ったおいしさも味わえます。

また、吉野家特製の「七味と紅しょうが」と「だし醤油入り玉子」をご用意しました。「だし醤油入り玉子」は牛丼との相性もよく、一層まろやかな味わいになります。ご飯にかけて“玉子かけご飯”としてもお薦めです。



以上