



JAL国際線「空の上のレストラン」&「ファーストクラスラウンジ」

こだわりの春メニュー登場

2016年2月19日
第15228号

JALは、ご好評の「空の上のレストラン」をコンセプトとした機内食について、最高峰の品質を目指して新たな監修担当のスターシェフを迎えるとともに、国際線ファーストクラスラウンジのライブ感あふれる「鉄板ダイニング」でも新たなメニューを提供します。

【国際線ビジネスクラスの和食を一新】

スターシェフで結成されたドリームチームの新たなメンバーとして、和食の名店「くろぎ」の黒木 純シェフを迎え、ビジネスクラスの和食を一新します。

【AIRスープストックトーキョー】

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、AIRシリーズ第19弾となる「AIRスープストックトーキョー」をご用意します。

【新たなJALワインアドバイザー】

JALワインアドバイザーに大越基裕氏を迎え、ワインのラインナップを一新します。

【羽田空港 国際線ファーストクラスラウンジ】

「鉄板ダイニング」の新たな夕食メニューとして“ファーストクラスラウンジ限定 鉄板焼肉 上ミスジ”を提供します。

今後も、JALでしか体験できないサービスをご提供することで、機内や空港ラウンジでお過ごしいただく時間を充実させるよう、新たな取り組みにチャレンジしてまいります。



【黒木シェフ監修の和食】



【ファーストクラスラウンジ限定 鉄板焼肉 上ミスジ】

1. ビジネスクラス 黒木 純シェフ監修メニュー提供

日本料理「京味」などの名店で修行を重ね、2010年に「くろぎ」のオーナーシェフとなった黒木 純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。奇をてらうことなく、一つひとつの素材を活かしたシンプルな味付けの「日本料理」を追求し、「素材と会話」しながら、味わい深い料理を考案する黒木純シェフのメニューを、機内でお楽しみください。

黒木シェフ監修の提供路線では、和食器も新たに全面リニューアルします。見た瞬間から美しく、海外からのお客さまにも和の文化を感じていただける器です。



黒木 純シェフ（くろぎ）

1976年8月16日宮崎県に生まれる。小さいころから料理人である父を見て育つ。18歳にて料理人を目指して上京。20代に日本料理「京味」などの名だたる名店で修業を重ね、経験と力を積み上げ、2010年に東京、湯島「くろぎ」のオーナーシェフとなる。

2014年には、本郷に和菓子店「厨 菓子 くろぎ」をオープン。「本物の和食」を追求し、一番の隠し味は「まごころ」。一つひとつの旨みを引き出すために「素材と会話」しながら、味わい深く上品な「淡い味」を求めている。

●対象クラス : 国際線ビジネスクラス

●開始日 : 2016年3月1日より 順次拡大

●対象路線 :

2016年3月1日～ 成田/羽田発	ニューヨーク、ロンドン、シンガポール、ジャカルタ行き
2016年6月1日～ 成田発	シカゴ、ダラス、ボストン、ロサンゼルス、サンディエゴ、 フランクフルト、ヘルシンキ、パリ、シドニー、 クアラルンプール、ハノイ、ホーチミンシティ行き
羽田発	パリ、ホーチミンシティ、バンコク行き
関西発	ロサンゼルス行き
2016年9月1日～ 成田発	バンクーバー、モスクワ、デリー行き
中部発	バンコク行き

※深夜出発便は対象外です。

●春メニュー概要(2016年3月～5月):

アマミューズ・ブーシュ

「くろぎ」のスペシャルリテを冷製でご用意します。

- ・胡麻豆腐



春霞(はるがすみ)

前菜を、熨斗、水引で装った本格お弁当に見立てました。

- ・お造り(鮪、あおりいか) ・長芋田楽
- ・トマト甘酢漬け ・筍旨煮と鮑柔らか煮
- ・だし巻玉子と海老の艶煮 ・くらげと椎茸の胡麻酢和え
- ・わかさぎ南蛮漬けと鴨の塩漬け



台の物

肉料理と魚料理の2種類を一皿でお楽しみいただける食べ応えのある一品です。

- ・国産牛フィレ肉の和風ローストビーフ
- ・鮭味噌漬け焼き



ご飯(「雪蔵 今摺り米」新潟奥阿賀産こしひかり)

新潟県の天然林の多く残る中山間で、雪深く、昼夜の寒暖差の大きい奥阿賀地域で収穫後、全量をもみ殻がついたまま、雪室同様の環境で大切に保管したこしひかりはみずみずしく粘りと甘みが特徴です。

雪の冷熱で優しく保管され、年間通して新米同様の品質の高いお米を炊きたてでお楽しみいただけます。



味噌汁

京都の九条葱や枕崎産鰹節を使用して、信州の米味噌で仕上げたこだわりのお味噌汁です。

(3月初旬から提供予定)



デザート

- ・わらび餅



2. AIRシリーズ「AIRスープストックトーキョー」第2弾を提供

お客さまに大変ご好評をいただいている人気の機内食「AIRシリーズ」第19弾は、株式会社スープストックトーキョーとコラボレーションした「AIRスープストックトーキョー」を提供します。



2014年4月に「AIRシリーズ」として初登場し、2回目のコラボレーションとなる今回は、店舗で大人気のトマトシチューをJAL機内食オリジナルメニューとしてご用意します。

- 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
- 提供期間 : 2016年3月1日～5月31日

●対象路線

成田発 シカゴ、ダラス、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 ロンドン、パリ行き

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提供します。

●メニュー概要と特徴

- ・鶏肉とトマトのシチュー
- ・バジルソースのショートパスタ
- ・石窯パン
- ・フルーツ(グレープフルーツとオレンジ)



野菜や鶏肉の旨味と栄養が溶け込んだシチューをトマトの風味でさっぱりと仕上げました。付け合せのバジルソースのショートパスタを途中で加えると、バジルの香りとチーズのコクで味に変化が生まれ、スープを二度お楽しみいただけます。

3. JALワインアドバイザー大越基裕氏が厳選したワインを提供

日本初のワインテイスターとして広く活躍されている大越基裕氏をJALワインアドバイザーに迎えました。国際線や国内線の機内、ならびに国際線ラウンジ(成田・羽田)にて、大越氏厳選のワインを提供します。



大越 基裕氏 (SUGALABO ワインディレクター)

1976年4月24日 北海道札幌市生まれ。バーテンダーからサービス業界に入る。ワインに魅せられて渡仏し、帰国後2000年にソムリエ資格を取得。さまざまなコンクールや実践で経験を積んだのち、さらにワインの奥深さを知るために、再び2006年より2年半渡仏し栽培、醸造の分野を勉強する。現在も、さまざまな国のワイナリーや生産者の元へ足を運び、日本初のワインテイスター、ワインディレクターとして、ワインの本質を伝え続けている。ワインだけでなく、日本酒、焼酎にも精通しており、ワインと日本酒を組み合わせた大越氏ならではの食事とのマリアージュにも定評がある。

- ・2003年 第一回「JALUX WINE AWARD」優勝
- ・ACADEMIE DU VIN 講師
- ・国際ソムリエ協会 インターナショナルA.S.Iソムリエ・ディプロマ

2016年3月から順次、ワインのラインナップを一新します。大越氏とともに、ソムリエ資格をもつ客室乗務員が厳選したワインを、お食事とともに楽しみください。



4. 羽田空港国際線ファーストクラスラウンジ「鉄板ダイニング」に、新たな夕食メニュー登場

羽田空港国際線ファーストクラスラウンジでは、従来のビュフェスタイルでのお食事に加えて、ご出発前に「できたてのお食事をご提供したい」という想いのもと、「鉄板ダイニング」というお客さまの目の前でお作りする、開放的でライブ感あふれるサービスを展開しています。

このたび2016年3月1日より、夕食の新たな本格鉄板焼きメニューとして「ファーストクラスラウンジ限定 鉄板焼肉 上ミスジ」の提供を開始します。

- 提供場所 : 羽田空港国際線JALファーストクラスラウンジ内、ダイニングエリア
- 提供時間 : 夕食メニュー 17:30～23:30
- 新メニュー「ファーストクラスラウンジ限定 鉄板焼肉 上ミスジ」概要



^{うわ}上ミスジとは赤身の部位の一部で、柔らかな食感が特色となっています。

ソースは「JALオリジナル焼肉ソース」と、あっさりとした香り高い「ポン酢ソース」の2種類からお選びいただけます。

(※)なお朝食メニューの「JALオリジナル ライ麦ガレット」は3月1日以降も引き続きご提供します。
(提供時間間: 7:00～11:30)

また、成田空港国際線ファーストクラスラウンジでは、ご好評をいただいている「握り寿司」の提供を継続します。お客さまの面前で寿司職人が季節に応じた具材で握るお寿司をお楽しみください。

- 提供場所 : 成田空港国際線JALファーストクラスラウンジ本館3階ダイニングエリア
- 提供時間 : 朝食 7:30～12:30、 夕食メニュー 15:00～20:00

