



JAL国際線機内食「空の上のレストラン」こだわりの冬メニュー

～AIR大勝軒「つけめん」、カフェ・カイラとの新コラボレーションメニュー登場～

2015年11月27日

第15167号

JALは、欧州線、米州線、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、こだわりの機内食を提供しています。なかでもプレミアムエコノミークラス・エコノミークラスでは、「JAL KITCHEN GALLERY (JALキッチン ギャラリー)」を展開しており、新しい“驚き”と“楽しさ”に出会える機内食をお届けし、お客さまから大変ご好評をいただいています。

2015年12月1日からの冬メニューでは、欧州線・米州線・豪州線のプレミアムエコノミークラス・エコノミークラスで到着前のお食事としてご提供している、「AIRシリーズ」で、「つけめん」の元祖である「大勝軒」とのコラボレーションメニューをご提供します。また羽田発ホノルル便のプレミアムエコノミークラス・エコノミークラスでは、機内からホノルルの雰囲気を楽しんでいただける「カフェ・カイラ」とのコラボレーションメニューを提供します。

ファーストクラス、ビジネスクラスでは、欧州発2食目アラカルトメニューにて、欧州各国の食材を活かしたJALオリジナル丼がお楽しみいただけます。

今後もJAL国際線「空の上のレストラン」では、JALでしか体験できない美味しいお食事とともに、新鮮な感動をお届けできるよう、チャレンジを続けてまいります。



AIR大勝軒「つけめん」



カフェ・カイラ for Resort 「パンケーキサンド」



欧州発 JALオリジナル丼



1. AIR大勝軒「つけめん」初登場

JAL機内食AIRシリーズの第18弾は「AIR大勝軒」です。東池袋大勝軒(以下、「大勝軒」との初のコラボレーションとなる今回は「つけめん」を機内でご提供します。「つけめん」の元祖と言える大勝軒と開発を重ね、機内食仕様にアレンジした、“あつもり”の「つけめん」をJALの機内でお楽しみください。

- 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 : 2015年12月1日～2016年2月29日
- 対象路線 : 成田発シカゴ、ボストン、ニューヨーク、ロサンゼルス、サンディエゴ、ダラス
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回目の食事としてご提供します。
- 特徴 : 大勝軒独自の麺絆(めんぱん・小麦粉)を使用したコシのある麺を、甘酢の効いたコクのあるスープでお楽しみいただけます。



2.カフェ・カイラ for Resort

ハワイでも日本でも愛されている「カフェ・カイラ」とのコラボレーションメニュー“カフェ・カイラ for Resort”をご到着前の朝食としてご提供します。

スパムとチーズオムレツを、カフェ・カイラで人気のパンケーキで挟んでお召し上がりいただく、JALホノルル線だけのオリジナルメニュー「パンケーキサンド」で、ハワイ到着前のリゾート気分を盛り上げます。

- 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
- 開始日 : 2015年12月1日～
- 対象路線 : 羽田発ホノルル行き 到着前のお食事として提供

●メニュー内容

- ・パンケーキサンド～スパムとチーズオムレツ～
- ・レタス・トマト
- ・ハーブローストポテト(トマトソース)
- ・フルーツヨーグルト
- ・メープルシロップ








カフェ・カイラとは

2007年にハワイ・オアフ島にオープンしたカフェ。「料理で大切な人を喜ばせたい」という創業者であるカイラ氏の意志をもとに現在もオーガニックやフレッシュな素材にこだわった、フルーツのたっぷり乗ったパンケーキやワッフルが地元のロコに愛されています。日本国内では表参道と舞浜に店舗を構え、行列の絶えない人気店です。

3. JALオリジナル丼をご提供

欧州発ファーストクラス・ビジネスクラスの2食目アラカルトメニューにて、欧州各国の食材を活かしたJALオリジナル丼メニューをご提供します。

- 対象クラス :ファーストクラス・ビジネスクラス
- 提供期間 :2015年12月1日～

<p>ロン丼</p> <p>地中海マグロや脂ののったノルウェーサーモンなど、海の幸を活かした海鮮丼です。出汁に工夫をこらしたたまり醤油と共に楽しみください。</p> <p>●ロンドン発日本便にて提供</p>	
<p>フランクフル豚(トン)丼  hotel nikko düsseldorf <ホテル・ニッコー・デュッセルドルフ「弁慶」シェフ監修メニュー></p> <p>旨味に定評のあるドイツ産オーガニックポークをドイツビール・生姜・醤油などの特別ソースで仕上げ、ザワークラウトをあしらった“和独折衷”の丼です。ビール風味のソースとさっぱりとしたザワークラウトのハーモニーをお楽しみください。</p> <p>●フランクフルト発日本便にて提供</p>	
<p>フィンラン丼</p> <p>旨みのあるフィンランドポークを生姜焼きに仕立て、森で採ったカンタレリきのこと共に、ルッコラを敷きつめた丼に仕上げました。フィンランドの森を思い描きながらお楽しみください。</p> <p>●ヘルシンキ発日本便にて提供</p>	
<p>フランス丼</p> <p>フランスならではのシャンピニオン・ドウ・パリがサクッと揚げられて天丼になりました。おろし生姜でさっぱりとお召し上がりください。</p> <p>●パリ発日本便にて提供</p>	

※HPIにてレシピを掲載しています。ご家庭でもお楽しみください。

http://www.jal.co.jp/inflight/inter/eur_don/

4.セルフサービスコーナーリニューアル

お食事後にお客さまにご自由にお取りいただく「セルフサービスコーナー」の snacks の内容を一新いたしました。お客さまにより一層喜んでいただける内容を取り揃えています。

【ビジネスクラス】

- 開始日 : 2015年12月1日～
- 内容
 - <2015年12月1日から提供>
 - ・アンリ・シャルパンティエ「フィナンシェ」
 - ・麻布かりんと「かりんと パレット」



- <2016年1月15日から順次提供>
- ・なとり「あたりめ & さきいか」
- ・東ハト「ポテコ」

【プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス】（スカイオアシス）

- 開始日 : 2015年12月下旬より順次提供
- 内容
 - ・おとととくうすしお味>
 - ・チョコチップクッキー
 - ・カレ・ド・ショコラ<フレンチミルク>
 - ・ベイク<焼きチョコレート>
 - ・お醤油屋さんのおせんべい<濃厚チーズせん>



外国人のお客さまにも喜んでいただける和柄のパッケージにて、ご提供します。

● 対象路線

日本＝ニューヨーク、シカゴ、ボストン、ロサンゼルス、サンディエゴ、サンフランシスコ、ダラス、バンクーバー、ロンドン、パリ、フランクフルト、ヘルシンキ、モスクワ、シドニー
(いずれも往復便にて提供)

以上