

JAL国際線「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場

～ロンドン発ファーストクラス・ビジネスクラスの和食で林大介シェフとコラボレーション～

2016年8月18日

第 16128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、「スカイオーベルジュ BEDD(ベッド) by JAL」という、従来の機内食の枠を超えた、最上級の機内食をお届けし、お客さまから大変ご好評をいただいています。

このたび2016年9月1日より、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、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。

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おいしいお食事とともに新鮮な驚きや楽しさに出会える快適な時間・空間を提供してまいります。



林大介シェフとのコラボレーションメニュー

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。ロンドンの和食店「TOKIMEITE」のエグゼクティブシェフも務め、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。



ファーストクラス



ビジネスクラス

<林大介シェフ プロフィール>



林大介シェフ (日本料理アカデミーUK)

大正元年(1912年)創業の京都の料亭「菊乃井」3代目村田吉弘オーナーシェフの元に18歳で弟子入り。2004年菊乃井の赤坂店の開店に副料理長として携わる。その後、北海道洞爺湖The Windsor Hotel内の2つの日本料理レストランの料理長として抜擢され、2008年に開催されたG8首脳会議では、日本料理の調理責任者として従事する。「日本料理を正しく世界に発信する」をモットーに国内外で活動する村田シェフと志同じく、日本の食文化の普及をミッションに2009年に渡欧。現在、日本料理アカデミーUK 副理事長、2015年11月にオープンしたロンドンの和食店「TOKIMEITE」の総料理長も務める。

- 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
- 開始日 : 2016年9月1日より
- 秋メニュー概要(2016年9月~11月):

<ファーストクラス>

小鉢五彩、お椀、向付、預け鉢、台の物、飯物、留め椀、甘味で構成するコースメニューです。英国の新鮮な野菜や魚をはじめとした現地の食材をふんだんに使用しています。出汁に徹底的にこだわり、伝統的な鰹や昆布の出汁にトマトや鶏の出汁を合わせて旨味豊かな和食をご堪能いただけます。



小鉢五彩



お椀



向付・預け鉢



台の物

<ビジネスクラス>

先付、彩御膳、台の物、甘味で構成する和食コースメニューです。彩御膳では、ファーストクラス同様、英国の新鮮な食材をふんだんに使用した、旨味に満ちたお料理をお楽しみいただけます。



彩御膳



台の物



<参考:その他のスターシェフ>



山本征治シェフ
(日本料理「龍吟」)



須賀洋介シェフ
(SUGALABO)



狐野扶実子さん
(料理プロデューサー)



山田チカラシェフ
(山田チカラ)



佐藤伸一シェフ
(パリ「Passage53」)



吉武広樹シェフ
(パリ「SOLA」)



内山直樹シェフ
(JALコーポレートシェフ)



黒木純シェフ
(くろぎ)