

### JAL、国内線ラウンジサービスをさらに拡充

～大阪・伊丹空港のダイヤモンド・プレミアラウンジサービスにて、軽食サービス開始～

2016年10月5日  
第 16185 号

JALは、羽田空港、新千歳空港に続き、大阪・伊丹空港のダイヤモンド・プレミアラウンジを10月13日にオープンします。旅客ターミナル3階に位置する現行サクララウンジの一部を改修した、ダイヤモンド・プレミアラウンジでは“JAL 特製焼きカレーパン”などを提供し、飲食サービスを拡充します。

JALグループは、これからもお客さまにより快適な空の旅をお楽しみいただけるよう、魅力的なサービスのご提供に向けて、さまざまな取り組みにチャレンジを続けてまいります。

#### 施設概要

ダイヤモンド・JGC プレミア専用保安検査場を通過後にあるラウンジ(3階)を、10月13日(木)よりダイヤモンド・プレミアラウンジとしてご利用いただきます。保安検査場からそのままラウンジにお進みいただける、ストレスフリーな環境です。



#### ダイヤモンド・プレミアラウンジでの飲食サービス

羽田空港、新千歳空港に続き、大阪・伊丹空港でも、軽食の提供を開始します。JAL 国際線ラウンジで好評のオリジナルカレーをベースにした“JAL 特製焼きカレーパン”をはじめ、スープ、味噌汁、パン、おにぎりをご用意します。

##### 【提供品・時間】

##### ◆JAL 特製焼きカレーパン (11:30～ラウンジ営業終了)

「JAL 特製ビーフカレー」をベースに開発した具をフォカッチャ生地で包みました

##### ◆ボルシチ風トマトスープ・味噌汁 (終日)

兵庫県淡路島産の玉ねぎをたっぷり使ったボルシチ風トマトスープなど  
\*天候により淡路島産以外の玉ねぎを使用する場合がございます。

##### ◆パン・おにぎり (終日)

フランスの AOP 認定を受けたバターを贅沢に使用したクロワッサンなど  
\*スープ、味噌汁、パン、おにぎりについては定期的に種類を変更して提供します



ダイヤモンド・プレミアラウンジ入口



JAL 特製焼きカレーパン



ボルシチ風トマトスープ



AOP バタークロワッサン  
以上