



JAL機内食「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場

～パリ発ファースト・ビジネスクラスの洋食で「PAGES」手島シェフとの
コラボレーションメニューを提供～

2018年5月18日
第18019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。

2018年6月1日から、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、ミシュランガイドに一つ星店として掲載されている「PAGES」(パージュ)の手島竜司シェフをお迎えします。

今後もJAL機内食「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、心地よくお過ごしいただける空間と、新鮮な驚きや楽しさに出会える時間を提供してまいります。

手島シェフとのコラボレーションメニュー

手島シェフは料理の心髄を捉えるという、シンプルでありながら非常に難しい課題に、毎日向き合い、探求しています。フランスの大地の恵み、情熱のある生産者から生まれる素材を、何より一番大切にし、その素材が持つ最大限の旨味を引き出す料理を常に意識しています。世界中の美食家を唸らす手島シェフがJALのファースト・ビジネスクラスのために創造した至高のお料理をご堪能いただけます。



- 対象クラス : ファーストクラス・ビジネスクラス
- 対象路線 : パリ発 羽田行き



●ファーストクラス夏メニュー概要(2018年6月～8月):

※ビジネスクラスについてはWEBサイトでご確認ください。

URL: <https://www.jal.co.jp/inter/service/business/meal/>

アヴァン・アミューズ

・カラスミ／ラディッシュ／塩麴

ハツカ大根を塩麴で浅漬けにしました。カラスミと一緒に。



アミューズ・ブーシュ

・クロックマダム／トリュフ

コンテチーズとハムのクラブサンドにトリュフの香りをのせました。

・ノワールムチエ産じゃが芋／生ハム(イベリコ)／アンチョビソース
じゃが芋と生ハムのサラダ、アンチョビソースはご自由にお付けください。



オードブル (一品をお選びいただきます)

・オマール海老／桃／季節野菜／シェリービネガー

オマール海老と季節野菜をふんだんに使い、シェリービネガーの酸味を効かせた、夏らしいサッパリとしたサラダです。



・ソローニュ産キャビア／ロワイヤル／枝豆

甲殻類風味の洋風茶碗蒸しに、ソローニュ産のキャビアが引き立ちます。



・スモークサーモン／イクラ／蕎麦粉クレープ／フィラデルフィア

蕎麦粉のクレープに、スモークサーモンとクリームチーズとサラダを重ね、ミルフィーユ仕立てにした一皿です。





メインディッシュ (一品をお選びいただきます)

・牛フィレ肉／フォワグラ／トリュフ／シイタケ／トウモロコシ
フランス料理の代表的な料理の一つ「牛肉のロッキーニ」を
夏らしく軽やかに仕上げました。



・キャビオ／トマト／塩麩／フレゴラ
フランスの定番の魚キャビオ(鱈の一種)を塩麩に漬け込みました。
夏のトマトをふんだんに使ったソースと合わせました。



・ブルーシュリンプ／タコ／サフランライス／季節野菜
大海老をメインにタコやお米をに地中海風に仕上げた、
サフランの香る季節感のある一皿です。



<参考:手島竜司シェフ プロフィール>



手島 竜司 (PAGES)

1976年熊本県生まれ。19歳から地元熊本のフランス料理店で修行を始め、23才でソムリエの資格を取得。26歳で渡仏し、パリで当時三ツ星の' Restaurant Lucas Carton' など名店にて修行を重ねる。2014年、37歳でパリ16区の凱旋門近くに「Restaurant PAGES」をオープン。2016年、オープンから1年半という早さでフランスのミシュランガイドにて1つ星を獲得。



〈参考: JAL「空の上のレストラン スカイオーベルジュBEDD」シェフ〉



石川秀樹シェフ
（「石かわ」）



小泉瑚佑慈シェフ
（「虎白」）



須賀洋介シェフ
（「SUGALABO」）



山田チカラシェフ
（「ヤマダチカラ」）



黒木純シェフ
（「くろぎ」）



狐野扶実子さん
（料理プロデューサー）



佐藤伸一シェフ
（パリ「PASSAGE53」）



林大介シェフ
（ロンドン「日本料理アカデミーU.K.」）



内山直樹シェフ
（JALコーポレートシェフ）