



JAL、近距離国際線エコノミークラス機内食をリニューアル

～恵比寿の人気和食店「賛否両論」の笠原シェフ監修メニューを提供～

2018年5月28日

第18021号

JALは、「空の上のレストラン」をコンセプトに、プレミアムエコノミークラス・エコノミークラスにて「JAL KITCHEN GALLERY (JALキッチン ギャラリー)」として、新しい“驚き”と“楽しさ”に出会える機内食をお届けしています。

2018年6月1日から、恵比寿の人気和食店「賛否両論」の笠原シェフが、独創的な感性でJALの機内食のために創り上げたオリジナル和食メニューを提供します。

JAL機内食「空の上のレストラン」では、今後も、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。

- 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 : 2018年6月1日～11月30日
- 提供路線 : 成田/羽田/中部/関西発、北京、大連、天津、上海、広州、香港、台北、高雄 行き
- メニュー内容



<6月1日～15日、9月1日～15日 提供メニュー>

★メインディッシュ : 牛すき焼き丼・ごまだれがけ

★サイドディッシュ : イカと里芋の煮物

ほうれん草のお浸し(生姜風味)

※いずれかがサラダとなる場合があります。

★デザート : ハーゲンダッツ アイスクリーム

<今後の提供メニュー>



6月後半・9月後半
カツ丼・和風マヨソースがけ



7月前半・10月前半
唐揚げ丼・梅だれがけ



7月後半・10月後半
豚丼・塩レモンだれがけ



8月前半・11月前半
焼き鳥丼・おろし玉ねぎだれがけ



8月後半・11月後半
カレー丼・クリーミー生姜ソースがけ

※メインディッシュは15日ごとに変更します。

詳細はJALホームページでご案内します。URL: <https://www.jal.co.jp/inter/service/economy/meal/>

※写真はイメージです。

<参考:笠原 将弘シェフ プロフィール>



笠原 将弘 (賛否両論)

1972年東京生まれ。「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独自の感性で作上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年、名古屋に「賛否両論名古屋」、2014年、広尾に「賛否両論メンズ館」(=現在の「賛否両論 はなれ」)を開店。和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。私生活では、ビールをこよなく愛する3児の父。