

(共同リリース)

JALハイ線『資生堂パーラー for Resort』に新メニューが登場

～創業115年 銀座の名店の洋食をいご(115)縁を繋ぎ機内でご提供～

2017年 8月 28日
日本航空株式会社
株式会社資生堂パーラー

日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:植木義晴、以下「JAL」と)、株式会社資生堂パーラー(本社:東京都中央区、代表取締役社長:鈴木真、以下「資生堂パーラー」)は、JALハイ線(成田発便)のプレミアムエコノミークラス・エコノミークラスにて提供を開始して以来、世代を越えた多くのお客さまから、大変ご好評いただいているコラボレーション機内食『資生堂パーラー for Resort』を、昨年度に続いて提供します。



(秋メニュー: やわらかなビーフのブランケット 伝統のチキンライスを添えて)

2017年9月からスタートする『資生堂パーラー for Resort』秋メニューでは、資生堂パーラーらしい“ご飯に合う洋食”として、「やわらかなビーフのブランケット 伝統のチキンライスを添えて」を、サイドディッシュにはお酒とも相性のよい「パテ・ド・カンパーニュ」を提供します。さらに資生堂パーラーの看板商品である「チーズケーキ」には、『資生堂パーラー for Resort』オリジナルフレーバーとなる“リリコイ”※を採用し、ハワイの風を感じていただけるような心地良い酸味の広がるデザートになりました。美味しさはもちろんのこと、見た目の美しさにもこだわった機内食です。

※リリコイ…ハワイ語でパッションフルーツのこと

西洋の文化を取り入れた日本ならではの「洋食」、「洋菓子」を事業とする資生堂パーラーと、「日本の食」を世界に向けて発信する JAL が、「伝統」・「革新」・「日本のこころ」を大切に作る点で共鳴し、タッグを組んで提供する『資生堂パーラー for Resort』の新メニューをぜひお楽しみください。

日本の「おもてなしの心」を実践する JAL と資生堂パーラーは、すべてのお客さまに美味しさと感動をお届けできるよう、今後も斬新な商品開発にチャレンジしてまいります。

【サービス概要】

- 提供期間 : 2017年9月1日(金)~2018年8月31日(金)
- 提供路線 : 成田発ホノルル/コナ行き
- 提供クラス : プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス(1食目のお食事で提供します)

【『資生堂パーラー for Resort』西洋モダン機内食】新メニューのご紹介

秋メニュー(9月~11月)

- やわらかなビーフのブランケット 伝統のチキンライスを添えて
 - ・パテ・ド・カンパーニュ
 - ・フレッシュサラダ
 - ・資生堂パーラー チーズケーキ For Resort
スペシャルフレーバー“リリコイ”



冬メニュー(12月~1月)

- コク深いビーフの赤ワイン煮 マッシュポテトを添えて
 - ・パテ・ド・カンパーニュ
 - ・フレッシュサラダ
 - ・資生堂パーラー チーズケーキ For Resort
スペシャルフレーバー“リリコイ”



新登場

- 『資生堂パーラー for Resort』スペシャルフレーバー
“リリコイ”のチーズケーキ
資生堂パーラーの看板商品・チーズケーキをハワイへの想いを
込めて、リリコイ味に仕上げました。JAL ホノルル線のために開発した
オリジナルフレーバーです。



2018年春メニュー以降は、提供の際に大変ご好評をいただいた『ビーフシチュー資生堂パーラースタイル ターメリックライスを添えて』や『懐かしのビーフのオングロワーズ バターライスを添えて』など、いずれも資生堂パーラーを代表するメニューを提供する予定です。

以上