



JAL機内食「空の上のレストラン」 新たなスターシェフ登場

～国際線ファーストクラスの和食で「石かわ」「虎白」との
コラボレーションメニューを提供～

2018年2月22日
第17148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。

2018年3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、いずれもミシュランガイド東京に三つ星店として掲載されている神楽坂「石かわ」の石川秀樹シェフと「虎白(こはく)」の小泉瑚佑慈(こうじ)シェフをお迎えます。

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。



石川シェフと小泉シェフとのコラボレーションメニュー

石川シェフは神楽坂に理念を統一した「石かわ」、「虎白」など同じ日本料理で形態の異なる姉妹店を展開しており、連日国内外から美食家が訪れています。

3月1日からJAL「空の上のレストラン」では、ひとつの和食コースの中に、伝統的で正統な極上の和食を得意とする石川シェフの料理と、斬新な食材を自在に操り新しい和食に挑戦する小泉シェフの料理を組み合わせた、JALファーストクラスでしか体験できない世界で唯一の和食料理をお届けします。日本が世界に誇る和食の名店の両シェフがプロデュースする機内食の枠を超えた料理をお楽しみください。



- 対象クラス：ファーストクラス
- 対象路線：
 - 成田発 シカゴ、ニューヨーク、ロサンゼルス行き
 - 羽田発 ニューヨーク、サンフランシスコ、ロンドン、パリ行き
- 春メニュー概要(2018年3月～5月)：

先付五種

- <石かわ>毛蟹、生姜酢
- <石かわ>季節の沢煮、桜えび、わらび、筍、椎茸、牛蒡
- <虎 白>白海老、落、数の子、落の臺の香る黄身酢
- <虎 白>トリュフ茶碗蒸し、キャビア添え
- <虎 白>アスパラガス二種、こごみ、天豆、虎白オリジナルXO醬



先付五種

お椀

- <石かわ>蛤、筍、木ノ芽



お椀

お造り

- <石かわ>蒸し鮑、雲丹、鮑の肝ソース
- <虎 白>金目鯛炙り、香味ゼリー掛け



お造り

炊き合わせ

- <石かわ>蒸し甘鯛、蕪、春菊

飯物

- <石かわ>和牛ロースと大根のご飯、または 白ご飯

留め椀

- <石かわ>味噌椀(なめこ、油揚げ、三ツ葉)

香の物

- <石かわ>長芋、昆布、胡瓜



炊き合わせ、飯物、
留め椀、香の物

甘味

- <石かわ>特選丹波黒豆の蜜煮
- <虎 白>メロン、ラム酒のソース、ラム酒ゼリー、黒糖寄せ、
焼きくるみ
- <虎 白>トリュフチョコレート



甘味



〈参考:石川秀樹シェフ 小泉瑚佑慈シェフ プロフィール〉



石川秀樹（石かわ）

1965年新潟県生まれ。原宿「さくら」、青山「穂積」、乃木坂「神谷」を経て、埼玉や八重洲の割烹で料理長を経験後、2003年に独立して神楽坂「石かわ」を開業。2008年に現在地に移転、同年に姉妹店「虎白」、翌年「蓮」をオープン。石川シェフは後進の育成にも情熱を注いでおり、姉妹店の「虎白」「蓮」の両店共に日本を代表する和食の名店として名声を得ている。「石かわ」、「虎白」はミシュランガイド三つ星、「蓮」は二つ星として掲載されている。



小泉瑚佑慈（虎白）

1979年神奈川県生まれ。神楽坂「石かわ」の石川秀樹氏に師事し、2008年に「虎白」を開店。2015年にはミシュランガイドに三つ星レストランとして掲載され、国内最年少で三つ星レストランとして掲載された料理人としても注目を集めている。

〈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〉



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」）



吉武広樹シェフ
（フランス料理シェフ）



内山直樹シェフ
（JALコーポレートシェフ）