

エグゼクティブクラス「パーソナルサービス」対象路線を拡大！

～ ご好評いただいている機内食サービスを欧州線に展開いたします ～

2009年2月25日

第 08154号

JALは2009年3月1日より、これまで米州線でご提供し大変ご好評をいただいている機内食「パーソナルサービス」をロンドン、パリ、フランクフルト、アムステルダム線に展開いたします。

JALホームページアドレス：http://www.jal.co.jp/inflight/inter/executive/new_style/

【新メニュー】

(和食)

・ 京都の一流料亭の味をお楽しみいただきます

「わた亀」「美山荘」「たん熊北店」など一流料亭が加盟する京都料理芽生会とのコラボレーション料理をお楽しみください。3月からの春メニューは「洛東の春 春霞の南禅寺」というコンセプトで、京都より春の味覚をお届けします。

・ 小鉢膳「旬味彩菜(しゅんみさいさい)」をご提供します

一の膳を、八つの小鉢で構成する「小鉢膳」をご提供します。今回の春メニューでは、鯛の桜花造り、小鯛小袖寿司、ふきのとうじゃこの山椒煮など八種類の多彩な肴を、上質なこだわりの日本酒や焼酎などとともに楽しみいただけます。

・ 客室乗務員のアイデアで四季をお楽しみいただけます

小鉢膳「旬味彩菜」には季節の彩りとして“飾り花(春は桜の枝、秋には紅葉等)”を添えています。これは客室乗務員がお客さまに飛行機の中で四季を感じていただきたいというアイデアから実現したものです。(飾り花サービスは、日本発便で実施します)

・ 台の物を2種類から選択いただけるようにします

「炊きたてご飯」に合う「台の物」を、「肉」「魚」をメインとする2種類をご用意し、お好みでお客さまに選択いただくこととします。今回は「牛肉 花山椒煮」と「海老しんじょの春キャベツ巻きと雲丹わらび餡掛けむつの煮付け」からお選びいただけます。

(洋食)

・ オードブル、メインディッシュをより充実させます

洋食はスタイリッシュ&モダンをテーマにしたスクエアプレートでご提供し、洋食のメインディッシュは客室乗務員がキッチンで盛り付けるなど、レストランスタイルでサービスいたします。また、日本エスコフィエ協会とのコラボレーションのもと一流ホテルのメインダイニングの味を再現いたします。

(その他)

・ グレードアップしたデザートをご用意します

デザートはシェフこだわりの一品を季節毎にお届けいたします。



(和食)



(洋食)



【サービス方法変更】

機内はお客様がご自身で創造される空間であるというコンセプトのもと、より‘個’を意識した空間作りに努めてまいります。「思いのままに、機内で自由な時間をお楽しみいただくためのお手伝い……」、乗務員はそんな存在でありたいと考えます。

- ・ 1人のお客様に対し複数の客室乗務員がサービスさせていただくのではなく、最初から最後まで、1人の客室乗務員がサービスさせていただきます。
⇒よりきめ細かいサービスを提供することにより、お客さまとの深い絆づくりを目指します。
- ・ 食事はすべて客室乗務員がギャレー(キッチン)から手でお運びします。
⇒静かで過ごしやすい空間を演出します。
- ・ 2食目の食事は、これまで通り、お好きな時間にお好きなもの(和風、洋風10種類ほど)をお召し上がりいただけるスタイル(Anytime You Wishサービス)を継続します。
⇒お客さまのニーズに合ったサービスを実現します。

JALは、「おもてなしの心」で、お客様にご満足いただける機内サービスと快適な空の旅を提供し、より一層のサービスの充実を図ってまいります。どうぞご期待ください。

以 上