

カテゴリ: サービス全般

10月の国内線「JALファーストクラス」の夕食で 長崎県島原市に所縁のシェフ監修メニューをご提供

JALは、国内線ファーストクラスの夕食において「JAL Chefs' Relay ～匠がつなぐ美食のバトン～」(*)と題し、日本各地の食の匠が監修した、従来の機内食の枠組みにとらわれない新鮮さを感じられる特別な機内食を提供しています。

監修シェフは、担当シェフから新たなシェフへの紹介方式で繋いでいくことを基本としており、10月は長崎県島原市に所縁のあるシェフがそのバトンを受け取り、「pesceco」のオーナーシェフ 井上稔浩氏が監修を務めたメニューを提供します。

(*)東京(羽田)-札幌(新千歳)・大阪(伊丹)・広島・福岡・鹿児島・沖縄(那覇)、沖縄(那覇)-伊丹の17:00以降の出発便。

ただし、沖縄(那覇)線は18:00以降の到着便が夕食提供対象。

【10月ご提供概要】

「pesceco」は、有明海を望む6席だけの一軒家レストランです。「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎 2019 特別版」に1つ星として掲載されています。今回ご提供する機内食は、井上シェフの故郷である島原を中心とする九州の豊かな食材を使用した、新しさの中にも心地よい懐かしさを感じていただけるメニューに仕上がりました。



「pesceco」外観

pesceco

井上 稔浩氏

■提供メニュー

アペタイザー: 「さつまいもとエタリのバターソテー」、
「ほうれん草 島原胡麻油合え」

メイン : 「長崎ばってん鶏 茸とアサリのソース」、
「プチパン」、「バター」

デザート : 「島原牛乳のムース 東坂茶園のほうじ茶の香り あんこを添えて」

※記載メニューは一例となり、ご搭乗日により別メニューとなる場合がございます。



(10月メニューの一例) 羽田発便・那覇発伊丹便

「JAL Chefs' Relay ～匠がつなぐ美食のバトン～」の詳細はこちらからご覧いただけます。

