



2023年10月30日

カテゴリ: サービス全般

11月の国内線「JALファーストクラス」の夕食で 青森県弘前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、11月は青森県弘前市に所縁のあるシェフがそのバトンを受け取り、「陽」のオーナーシェフ成田陽平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)、石垣、沖縄(那覇)-伊丹の17:00以降の出発便。
ただし、東京(羽田)-沖縄(那覇)線は18:00以降の到着便が夕食提供対象。

【11月ご提供概要】

「陽」は、フランス料理7年半、日本料理9年の経験をもつ成田シェフが故郷青森に戻り、郷土の食文化を生かした料理を提供する日本料理店です。店内は天然木を惜しげなく使い、木の温かみにあふれた空間となっています。

今回ご提供する機内食は”ホッとするような滋味深さのある『青森の郷土食』”をテーマにご提案いただきました。大鰐温泉もやし、焼き干し、長芋といった青森特産の食材を組み合わせ、でんぶや真鱈子和えなどの郷土料理を盛り込んだ青森らしさを強く感じていただけるメニューに仕上がっています。



「陽」内観



成田陽平氏

・提供メニュー

アペタイザー: 「木の子の塩辛 昆布和え」、
「長芋と帆立のサラダ 山椒風味」

メイン : 「若鶏黒にんにく炊焼き」

デザート : 「長崎堂「ザリッチアンドミルク」」

※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。



(11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。



以上

